Семейные обеды на каждый день

Лучшие рецепты

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Загляните в гости на часок к хлебосольным хозяевам – из-за стола не выберетесь! Все вкусно, сытно и главное – полезно, и продукты вполне доступные. Никаких заморских устриц и омаров – в ход идет обычно то, что под рукой, к чему мы давным-давно привыкли. А вкусно как! Пальчики оближешь!

Итак, открывайте книгу, надевайте фартуки и бегом на кухню: пора, понимаешь, обед готовить.

- Алексей Владимирович Иванов
  - САЛАТЫ
    - Свежие овощи? В салат
    - Без картошки никуда. Картофельные салаты
    - По щучьему велению… Рыбные салаты
    - Лесная сказка. Салаты из грибов
    - Страшный сон вегетарианца. Салаты из мяса и птицы
    - Зимой и летом винегреты!
    - Почти что по Крылову. Салаты из сыра и творога
  - СУПЫ
    - Рассольники, солянки
    - Щи
    - Супы на любой вкус
    - Супы из круп
    - Супы-пюре
    - Молочные супы
    - Рыбные супы
    - Борщи
  - МЯСО
    - Жаркое
    - Мясо тушеное
    - Мясо жареное
    - Мясо отварное
    - Мясо запеченное
    - Первым делом – мясорубка. Блюда из фарша
    - Кролик и поросенок
    - Заливное, холодцы
  - КОТЛЕТЫ
    - Котлеты из говядины и телятины
    - Котлеты из баранины и свинины
    - Оригинальные котлеты на любой вкус
    - Грибные котлеты

- Котлеты из рыбы и кальмаров
- ПЕЛЬМЕНИ
  - Пельмени, манты, хинкали
  - Вареники
  - Клецки
- ПТИЦА
  - Курица
  - Блюда из тушеной курицы
  - Курица жареная и отварная
  - Блюда из окорочков
  - Котлеты, пудинги, холодцы
  - Цыпленок
  - Утка
  - Индейка
  - Блюда из разной птицы
- РЫБА
  - Вторые блюда
  - Рыба фаршированная
  - Рыбные запеканки
  - Котлеты, сиченики…
  - Холодные закуски
  - Рыба маринованная
  - Заливное
  - Немного экзотики…
- ГРИБЫ
  - Жарим, парим и едим
  - Проще простого. Грибные запеканки
  - Здесь дух грибной… Тушеные грибы
  - Обыкновенное чудо. Грибные котлеты
  - Чудеса с лесной опушки. Грибные деликатесы
  - Зимой и летом одним цветом. Блюда из сушеных грибов
  - Запас спину не тянет. Готовим на зиму
- БЛИНЫ
  - Блины
  - Блинные пироги и торты
  - Блинчики
  - Начинки для блинчиков
  - Оладьи
- ПИЦЦА И ПИРОГИ
  - Пицца
  - Самые вкусные пироги
  - А на свадьбу – курник
  - Кулебяки, расстегаи

- Рыбники
- Сладкие пироги на любой вкус
- Основные виды теста и способы их приготовления

- ТОРТЫ
  - 10 рецептов быстрых тортов
  - На вкус и цвет товарищи… Есть! Торты классические
  - Снесла курочка яичко. Белковые торты
  - Торты из меренг
  - Необыкновенное – рядом. Торты оригинальные
  - Были цветочки, будут и… Фруктовые торты
  - Суперторты? Это возможно
- ДЕСЕРТЫ
  - Привет от Санта-Клауса. Мороженое
  - Сладкая команда. Безе и фруктовые кремы
  - И бог с ней, с фигурой! Мучные десерты
  - Фрукты в тесте
  - Еще чуть-чуть о сладкой жизни. Сладкие салаты
  - Никаких «баунти», даешь фруктовые десерты!
  - Адам + Ева = Яблочный десерт
  - Любителям клубнички

Алексей Владимирович Иванов
Семейные обеды на каждый день
Лучшие рецепты

САЛАТЫ

Свежие овощи? В салат

САЛАТ ИЗ РИСА С ОГУРЦАМИ

3 столовые ложки риса, 1 стакан воды, 2 свежих огурца, зеленый лук, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Залить рис водой. Когда зерна полностью поглотят воду, сделать в рисе, не перемешивая его, несколько ямок и влить в них масло.

Кастрюлю с рисом закрыть крышкой, поставить на водяную баню на 15–20 минут, охладить.

Вареный рис выложить в салатник, добавить нашинкованные соломкой огурцы, рубленый зеленый лук и посолить.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ

200 г свежей капусты, 2 моркови, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Капусту нашинковать соломкой, кочерыжку пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке. Все соединить и заправить растительным маслом.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ

1 стакан квашеной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 морковь, 2 свеклы, 1 луковица.

Квашеную капусту, не промывая и не отжимая, мелко нарубить, добавить нашинкованные соломкой сырые свеклу, морковь, репчатый лук. Все перемешать и заправить растительным маслом.

САЛАТ ИЗ ЩАВЕЛЯ И ШПИНАТА

200 г щавеля, 200 г шпината, 1/2 стакана сметаны, 2 редиски с ботвой, зеленый лук, зелень петрушки и укропа.

Мелко нарезать листья щавеля и шпината, редиску вместе с ботвой и смешать со сметаной, солью, измельченным луком, укропом.

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С БРЫНЗОЙ

200 г брынзы, 2 столовые ложки зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки майонеза, 50 г рубленого зеленого салата, укроп, соль, перец.

Натертую брынзу соединить с мелко нарезанной зеленью, луком, перцем, солью, майонезом, сметаной и перемешать.

Готовый салат посыпать брынзой и укропом.

САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ ПО-ИСПАНСКИ

200 г сладкого перца, 200 г помидоров, 150 г репчатого лука, 100 г панировочных сухарей, 150 г свежих огурцов, 200 г сметаны.

Из перца удалить зерна и нарезать соломкой. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, лук нашинковать, сухари поджарить. Все смешать, залить сметаной, добавить соль и перец по вкусу.

САЛАТ ВЕСЕННИЙ

200 г белокочанной капусты, 3 шт. свежеотваренного картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 свежий огурец, соль по вкусу, 1/2 стакана сметаны, укроп.

Капусту нарезать квадратиками, огурец и картофель – мелкими кубиками, яйцо и укроп мелко нарезать.

Все смешать, заправить сметаной, посолить и посыпать зеленью укропа.

РИСОВЫЙ САЛАТ

1 кислое яблоко, 1 корень сельдерея, 1/2 стакана сливок, 1 столовая ложка лимонного сока, 200 г вареного длинного риса, 1/2 чайной ложки соли, щепотка перца.

Яблоко разрезать на 8 частей и удалить сердцевину, затем нашинковать яблоко и сельдерей. Смешать сельдерей, яблоко и рис. Сливки перемешать с лимонным соком, добавить соль, перец и заправить полученной смесью салат. Перед подачей на стол посыпать нарубленной зеленью сельдерея.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ЯЙЦОМ

4 помидора, 4 сваренных вкрутую яйца, 3/4 стакана сметаны, зелень укропа или петрушки, листья зеленого салата, соль.

Помидоры и яйца нарезать дольками и положить в салатник. К сметане добавить мелко нарезанную зелень, соль, перемешать и залить этой смесью помидоры и яйца. Блюдо украсить листьями салата и цветком из помидора.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ЯИЦ И СЫРА

4 сваренных вкрутую яйца, 4 помидора, 100 г сыра, 1 стакан сметаны, соль.

Помидоры и яйца нарезать кружочками, положить в салатник, посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать со сметаной и залить полученной смесью помидоры и яйца. Салат украсить кружками помидоров и кубиками сыра.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ, ЯБЛОК И СВЕКЛЫ

2 яблока, 2 моркови, 1 свекла, 5 зубчиков чеснока, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Морковь и свеклу очистить, Промыть, натереть на терке. Яблоки промыть, натереть на крупной терке вместе с кожицей. Все перемешать, посолить, добавить растительное масло и посыпать рубленым чесноком.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА С ЯБЛОКАМИ

2 столовые ложки риса, 5 редисок, 2 яблока, 2 столовые ложки рубленых листьев клубники, 4 столовые ложки майонеза, 1/2 стакана воды, соль.

Рис перебрать, промыть, залить горячей соленой водой, довести до кипения, варить 5 минут и настоять при закрытой крышке 20 минут, затем охладить.

Редис и яблоки помыть, нарезать соломкой, добавить к ним отварной рис, осторожно перемешать. Салат посыпать мелко порубленными молодыми листьями клубники и полить майонезом.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ЯЙЦОМ

350 г помидоров, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г репчатого лука, 100 г вареного сельдерея, 300 г майонеза, соль, черный молотый перец.

Помидоры и яйца порезать небольшими дольками, сельдерей нашинковать, все смешать с майонезом, добавить соль и перец.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ПОМИДОРАМИ

250 г сладкого перца, 200 г помидоров, 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, соль, 1 чайная ложка сока лимона, зелень петрушки.

Перец запечь в духовке до получения красивого коричневого цвета, затем очистить от кожицы, нарезать «лапшой», смешать с ломтиками помидоров, нарезанным кольцами луком, толченым чесноком. Салат посолить, заправить соком лимона и растительным маслом и посыпать зеленью.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ПОМИДОРАМИ И МАЙОНЕЗОМ

500 г сладкого перца, 150 г помидоров, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 2 столовые ложки кефира, 150 г зеленого лука, соль, зелень петрушки.

Перец и зеленый лук нарезать тонкой соломкой, смешать с рублеными яйцами и ломтиками помидоров, посолить, заправить смесью из майонеза с кефиром, посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ И МОРКОВИ

200 г ревеня, 3 моркови средней величины, 2 луковицы, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки рубленого укропа.

Ревень нарезать кружочками, морковь и репчатый лук – соломкой. Салат полить майонезом и украсить укропом.

САЛАТ ИЗ СПАРЖИ С ЯЙЦОМ

2 яйца, 300 г спаржи, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки майонеза.

Нарезанную спаржу смешать с зеленым горошком, зеленым

луком, мелко рубленным яйцом и полить майонезом.

САЛАТ ИЗ СПАРЖИ С РИСОМ

300 г спаржи, 4 столовые ложки риса, 100 г твердого сыра, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки рубленого укропа, соль.

Отварные спаржу и рис смешать, добавить натертый на крупной терке сыр, укроп, полить майонезом и украсить веточками укропа.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МАЙОНЕЗОМ

1/4 небольшого кочана свежей белокочанной капусты, 1–2 моркови, 2–3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 1 сваренное вкрутую яйцо, 10 маслин, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки лимонного сока, соль, зелень петрушки.

Очищенную и вымытую капусту нашинковать и слегка растереть с солью, затем добавить натертую морковь и горох. Овощи размешать с лимонным соком и майонезом. Салат украсить кружочками яйца и помидоров, а между ними выложить маслины. Посыпать нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ КРАПИВЫ С КИСЛЫМ МОЛОКОМ

2 стакана нарубленных листьев крапивы, 1 стакан кислого молока, 2 столовые ложки рубленого зеленого лука, соль.

Молодые листья крапивы промыть, слегка помять деревянным пестиком, добавить соль, кислое молоко или кефир. Подавать с зеленым луком.

САЛАТ ИЗ СЫРОЙ СВЕКЛЫ С МАЙОНЕЗОМ

1 небольшая сырая свекла, 1–2 кислых яблока, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, сок 1 лимона, 3 столовые ложки майонеза, соль.

Вымытые и очищенные свеклу и яблоки натереть на терке. Огурцы нарезать мелкими кубиками, а лук – тонкими полосками.

Овощи смешать, прибавить лимонный сок, горошек, майонез, соль.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

2 вареные свеклы средней величины, 4 дольки чеснока, 1 яблоко, сок 1/2 лимона, 100 г майонеза, сахар и соль по вкусу.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Промытый, замоченный и очищенный от косточек чернослив нарезать кусочками. Все соединить, перемешать, заправить соком лимона, солью, майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОРЕХАМИ

4 вареные свеклы, 16 грецких орехов, 4 яблока, 4 столовые ложки майонеза, 4 столовые ложки сметаны, соль и сахар по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Свеклу и яблоки натереть на крупной терке, смешать с измельченными ядрами грецких орехов, посолить, заправить майонезом, смешанным со сметаной и сахаром, и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ

1 свекла, горсть чернослива, 2 антоновских яблока, горсть ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, 100 г сметаны, 100 г майонеза, соль, сахар по вкусу, зелень.

Свеклу отварить или испечь в духовке, затем охладить, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки также натереть на терке, чеснок растереть. Чернослив вымыть, замочить в холодной кипяченой воде, очистить от косточек и нарезать кусочками. Все компоненты соединить, приправить солью, сахаром, заправить сметаной с майонезом, уложить в салатник и украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

2 небольшие свеклы, 4 яблока, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 соленый огурец, 2 дольки чеснока, хрен, зеленый лук, соль, сахар, 1/2 стакана густой сметаны.

Вареную очищенную свеклу, яблоки, огурец натереть на

терке, добавить рубленое яйцо, натертые чеснок и хрен, нарезанный лук. Все посолить и заправить сметаной. Салат переложить в салатник и украсить цветком из яйца и зеленым луком.

САЛАТ ИЗ ВАРЕНОЙ МОРКОВИ

4 моркови, 175 г консервированного зеленого горошка, 300 г яблок, 2 столовые ложки сметаны или майонеза, соль, зелень.

Вареную морковь и свежие яблоки нарезать мелкими кубиками, добавить зеленый горошек, посолить и заправить сметаной или майонезом. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

600 г квашеной капусты, 150 г соленых огурцов, 150 г репчатого лука, 100 г растительного масла, соль, черный молотый перец.

Капусту измельчить, огурцы нарезать кубиками, лук нашинковать. Все перемешать, заправить маслом, посолить.

МОРКОВНЫЙ САЛАТ

500 г моркови, 2 апельсина средней величины, сок 1/2 лимона, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка масла, молотая корица.

Морковь нашинковать. Разделить апельсины на дольки и смешать с морковью. Лимонный сок смешать с сахарной пудрой, корицей и маслом и залить салат.

САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ С КОЛБАСОЙ

200 г вареной колбасы, 100 г сыра гауда, 2 небольшие луковицы, 1/2 красного и 1/2 зеленого сладкого перца, 4 помидора, 100 г маринованных огурцов, 300 г консервированной кукурузы, 2 столовые ложки яблочного уксуса, 3 столовые ложки масла, 1/2 чайной ложки горчицы, 1/2 чайной ложки соли, щепотка сахара, 1 горошина черного перца.

Колбасу и сыр нарезать соломкой. Луковицы очистить и нарезать колечками, так же как и помидоры и маринованные

огурцы. Из сладкого перца удалить сердцевину и нарезать соломкой. Смешать кукурузу, колбасу и перец в салатнице. Добавить туда уксус, масло, горчицу, соль и щепотку перца. Все перемешать и дать постоять 20 минут при комнатной температуре.

Без картошки никуда. Картофельные салаты

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

400 г отварного картофеля, 200 г вареной или жареной рыбы, 1 помидор, 50 г зеленого лука, 100 г майонеза, 100 г сметаны, зелень укропа.

Картофель нарезать кубиками и отварить. Рыбу отварить в небольшом количестве воды вместе со специями или обжарить в растительном масле и разделить на кусочки.

Зеленый лук мелко нарезать, все компоненты смешать, заправить майонезом, смешанным со сметаной, посыпать зеленью укропа и украсить цветком из помидора.

САЛАТ ИЗ ТВОРОГА С КАРТОФЕЛЕМ

300 г творога, 400 г отварного картофеля, 1 головка репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г кефира, 100 г сметаны, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Картофель нарезать ломтиками и смешать с творогом, мелко нарубленными яйцами, луком. Заправить кефиром, сметаной, солью и перцем. Готовый салат украсить зеленью укропа.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ОКОРОКОМ

800 г картофеля, 300 г консервированного зеленого горошка, 300 г нежирного окорока, 50 г сала, 1 луковица, 100 г мясного бульона, 1 столовая ложка виноградного уксуса, 1/2 чайной ложки соли, 2 столовые ложки масла, щепотка перца.

Неочищенный картофель отваривать в подсоленной воде 25–30 минут, затем очистить и порезать ломтиками. Окорок, сало и луковицу нарезать кубиками. Сало обжарить. Разогреть мясной бульон, смешать его с картофелем, виноградным уксусом и посыпать перцем. Добавить окорок, лук и сало. Салат заправить маслом и дать постоять несколько минут.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОРЕХАМИ

5 сваренных в мундире картофелин, 3 кислых яблока, горсть ядер грецких орехов, горсть ядер лесных орехов, 250 г майонеза, сок 1/2 лимона, 1/2 чайной ложки сахара, соль на кончике ножа, перец черный молотый, зелень.

Картофель и яблоки очистить, нарезать кубиками. Яблоки сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели, орехи мелко нарезать. Самые красивые ядра оставить для украшения салата. Все компоненты соединить, заправить майонезом, посолить, подсластить, поперчить, перемешать. На дно салатницы уложить зелень, на нее – салат. Сверху украсить ядрами орехов.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕКЛОЙ

600 г картофеля, 200 г яблок, 200 г свеклы, 100 г соленых огурцов.

Для заправки: *250 г сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, сахар по вкусу, пучок петрушки.*

Вареный очищенный картофель, очищенные яблоки, вареную свеклу и соленые огурцы нарезать соломкой и перемешать.

Сметану смешать с растительным маслом и измельченным яйцом, приправить сахаром, солью, перцем. Полученной смесью заправить салат, посыпать сверху мелко нарезанной петрушкой и украсить кружочками яйца.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

800 г картофеля, 200 г ветчины, соль, перец.

Для заправки: *150 г сыра рокфор, 1 столовая ложка столового уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 125 г густой сметаны, зелень петрушки.*

Сваренный в мундире картофель очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и добавить нарезанную соломкой ветчину.

Уксус и растительное масло смешать, добавить измельченный рокфор и сметану. Полученной смесью заправить салат, перемешать и выложить в салатницу. Украсить мелко порубленной зеленью.

По щучьему велению… Рыбные салаты

САЛАТ «РАССОЛ»

150 г сельди, 430 г говядины, 250 г маринованных огурцов, 70 г свежих яблок, 2–3 яйца, сваренных вкрутую, 20 г горчицы, 220 г сметаны, соль, 30 г зелени.

Вареный картофель, маринованные огурцы, яблоки без кожицы, отварное мясо и сельдь нарезать кубиками, яйца – мелко нашинковать. Все перемешать, заправить сметаной, смешанной с горчицей или майонезом.

При подаче на стол украсить дольками яйца и зеленью.

САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ

600 г картофеля, 240 г филе сельди, 1 большая луковица, 1 большое кислое яблоко, 200 г консервированной свеклы, 100 г маринованных огурцов, 3 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек йогурта, 1 столовая ложка виноградного уксуса, щепотка перца.

Варить неочищенный картофель в подсоленной воде в течение 25–30 минут. Филе сельди и свеклу порезать кубиками, лук – колечками. Яблоко разрезать на 4 части, удалить сердцевину и мелко порезать. Нашинковать огурцы.

Майонез смешать с йогуртом и виноградным уксусом, добавить 2 столовые ложки сока свеклы. Картофель очистить и нарезать, затем смешать с яблоком, сельдью, огурцами, добавить свеклу и выложить все в салатницу. Салат заправить майонезной смесью и дать постоять несколько минут. Перед подачей на стол немного посолить.

РЫБНЫЙ САЛАТ

200 г отварного филе рыбы, 150 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 2 столовые ложки хрена, 1/2 стакана майонеза, пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, уксус, соль по вкусу.

Отварить филе в подсоленной воде, картофель отварить в мундире. Хрен смешать с сахаром, солью, добавить уксус, все перемешать, соединить с рыбой и нарезанными овощами, заправить майонезом и посыпать мелко нарезанным луком.

РЫБНЫЙ САЛАТ С ЯБЛОКАМИ

800 г рыбного филе (трески, хека), 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 головки репчатого лука, 4 яблока, зелень, специи, соль, сахар, уксус по вкусу.

Филе посолить, поперчить, обвалять в муке и жарить до готовности. Охладить, нарезать мелкими ломтиками, сбрызнуть уксусом и выдержать 30 минут на холоде. Затем добавить измельченный лук, яблоки, сметану, сахар, соль и перемешать.

Готовый салат украсить зеленью.

САЛАТ «ВЕСЕННИЙ» С СЕЛЬДЬЮ

1 соленая сельдь, 3 свежих огурца, 3 свежих помидора, 2–3 яйца, 50 г зеленого салата, 50 г лука, 1/3 стакана салатной заправки, зелень укропа и петрушки.

Огурцы, помидоры и сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками, листики салата – соломкой. Филе сельди разрезать на равные кусочки. Все перемешать и залить салатной заправкой. Салат уложить горкой, украсить ломтиками сельди, огурцами, помидорами и посыпать зеленью.

САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ

2 стакана маринованной морской капусты, 1 стакан белокочанной квашеной капусты, 3 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана растительного масла, соль.

Морскую и квашеную капусту смешать вместе с нарезанным ломтиками отварным картофелем и луком. Все перемешать, посолить, заправить маслом.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И КАЛЬМАРОВ

300 г вареных кальмаров, 2 стакана квашеной капусты, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука или 1/2 головки репчатого, 1/2 стакана растительного масла, 1 столовая ложка сахара, соль.

Квашеную капусту промыть и слегка отжать. Лук мелко нарезать, смешать с капустой, маслом, сахаром и солью. Добавить нарезанные соломкой кальмары и снова перемешать.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВОВ «ИВАСИ»

250 г консервов «Натуральная сельдь иваси», 1 стакан консервированного зеленого горошка без жидкости, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки или зеленого лука, 1/2 лимона.

Сельдь измельчить, смешать с горошком, мелко нарубленным яйцом и зеленью. Добавить заливку, в которой находилась рыба, и перемешать. Салат посыпать зеленью, украсить дольками лимона.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С КУРИЦЕЙ

300 г отварных или консервированных кальмаров, 300 г отварного куриного мяса, 400 г сырых яблок или маринованных огурцов, 200 г майонеза.

Все компоненты нарезать очень мелкими кубиками и смешать с майонезом.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

400 г рыбы, 5 картофелин, 200 г маринованного красного перца, 1 банка майонеза, 4 яйца, соль по вкусу.

Отварную рыбу нарезать не очень мелкими кусками. Отварной картофель и сваренные вкрутую яйца нарезать ломтиками, а маринованный перец – соломкой. Перемешать с рыбой, заправить солью и майонезом. Осторожно перемешать, выложить горкой в салатник, украсить веточками зелени и дольками яйца.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

300 г отварного картофеля, 500 г филе кальмаров, 1 вареное яйцо, 200 г отварной моркови, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 маринованный огурец или 1–2 яблока, зеленый или репчатый лук, соль, зелень, молотый перец, 1 банка сметаны или майонеза.

Кальмары отварить, остудить и нарезать мелкими кубиками. Вареное яйцо порубить. Картофель, морковь, огурец (яблоко) нарезать мелкими кубиками. Все перемешать, заправить майонезом или сметаной, посолить, поперчить и украсить мелко

нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ХЕКОМ

400 г филе хека, 4 картофелины, 1 морковка, 2 соленых или маринованных огурца, 1/2 стакана майонеза.

Хек, отварные морковь и картофель, а также огурцы нарезать ломтиками или кубиками. Все перемешать и заправить майонезом.

САЛАТ РЫБНЫЙ С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

300 г рыбы, 500 г отварного картофеля, 200 г маринованного перца, 5 яиц, 200 г майонеза.

Отварную рыбу нарезать кубиками, картофель и яйца – ломтиками, перец – соломкой. Все осторожно перемешать, посолить, залить майонезом, выложить в салатник и украсить цветком из яйца.

САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ

1 соленая сельдь, 2–3 картофелины, 2 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 50 г зеленого лука, 2 консервированных красных перца, 1 морковка, 3 столовые ложки зеленого горошка, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны.

Отварной картофель, морковь, а также соленые огурцы, репчатый лук нарезать ломтиками, сладкий консервированный перец – соломкой, зеленый лук и сваренное вкрутую яйцо мелко нашинковать. Сельдь разделать на филе и нарезать мелкими кусочками. Все смешать, добавить зеленый горошек, заправить сметаной и майонезом. Украсить зеленым луком и морковью.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ С ЯЙЦОМ

1 банка печени трески, 5 сваренных вкрутую яиц, 2 крупные луковицы или 150 г зеленого лука, черный молотый перец, соль.

Печень трески нарезать мелкими кусочками, яйца и лук мелко изрубить. Все соединить, посолить, поперчить, добавить жир, оставшийся в банке, и перемешать. Выложить в салатник, украсить кольцами лука, зеленью.

Лесная сказка. Салаты из грибов

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

350 г маленьких шампиньонов, 200 г постной ветчины, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, 4 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка виноградного уксуса, щепотка перца, несколько зеленых листьев салата.

Большие грибы разрезать на несколько частей. В салатнице перемешать шампиньоны с мелко нарезанной ветчиной. Смешать сливки и майонез с виноградным уксусом и заправить салат. Салатницу выложить листьями и разложить на них салат. Посыпать перцем.

САЛАТ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

40 г сушеных белых грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 3/4 стакана майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень.

Грибы промыть в воде, замочить на 3 часа в холодной воде для набухания, затем опять хорошо промыть и отварить в той же воде, в которой они были замочены, процедив ее через 2 слоя марли.

Говяжью печень обжарить, охладить, мелко нарезать, соединить с нашинкованными грибами, обжаренным в масле луком, нарезанными дольками солеными огурцами. Все посолить, заправить половиной майонеза, переложить в салатник и залить оставшимся майонезом. Салат украсить зеленью укропа и цветком из яйца.

ВИНДЗОРСКИЙ САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ

400 г корня сельдерея, 200 г шампиньонов, 500 г курицы, 100 г соленых огурцов, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки тертого хрена, 50 г зеленого салата, соль, сахар.

Сельдерей нашинковать соломкой. Нарезать шампиньоны. Мясо и огурцы нарезать небольшими кусочками. Смешать майонез с лимонным соком и хреном, добавить соль, сахар и перец и заправить полученной смесью салат, после чего дать

постоять 20 минут.

Подавать в салатнице, выложенной листьями зеленого салата.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ

700 г свежих грибов, 100 г репчатого лука, 1 стакан сметаны, соль.

Грибы вымыть, отварить, порезать соломкой. Лук нарезать кольцами. Все перемешать, посолить, заправить сметаной. Салат украсить маленькими грибочками и зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ПОМИДОРАМИ

300 г помидоров, 300 г вареных грибов, 200 г картофеля, сваренного в мундире, 1 луковица, растительное масло.

Грибы нарезать соломкой, очищенный картофель – кубиками, помидоры – ломтиками. Все перемешать, посолить, украсить кольцами лука.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С КАРТОФЕЛЕМ

350 г соленых или маринованных грибов, 400 г отварного картофеля, 50 г репчатого лука, соль, черный молотый перец, 1 стакан сметаны.

Грибы вымыть, нарезать полосками, картофель – кубиками. Лук мелко нарезать, смешать со сметаной, перцем и солью и полученным соусом заправить грибы с картофелем.

Страшный сон вегетарианца. Салаты из мяса и птицы

САЛАТ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И САЛЯМИ

200 г вермишели (рожков), 100 г эмментальского сыра, 200 г салями, 1 красный и 1 зеленый сладкий перец, 3 л воды, 100 г соленых огурцов, 3 столовые ложки майонеза, 4 столовые ложки сливок, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка соли, щепотка перца, 2–3 столовые ложки молока.

Воду довести до кипения, положить туда вермишель и варить 12 минут так, чтобы она не разварилась. Салями нарезать соломкой. Перец разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Также кубиками нарезать сыр и огурцы. Майонез смешать со сливками и лимонным соком. Если смесь получилась слишком густой, разбавить ее молоком. Все компоненты выложить в салатницу, добавить вермишель и заправить майонезной смесью.

САЛАТ СЛОЕНЫЙ С МЯСОМ

200 г свеклы, 4 моркови, 200 г говядины, 4 яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, соль.

Вареные овощи натереть на терке. Вареное мясо нарезать мелкими кусочками. Крутые яйца (желтки отдельно от белков) и репчатый лук порубить. Каждый компонент салата посолить.

Продукты выкладывать слоями в салатник, промазывая каждый слой майонезом в следующей последовательности: сначала свеклу, морковь, затем мясо, белки, лук и желтки.

РУССКИЙ САЛАТ

0,5 кг картофеля, 5 шт. моркови, 1 печеная красная свекла, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 250–300 г печеного мяса или ветчины, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 400 г майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 2 головки репчатого лука, 3–4 соленых огурца, 2 лимона, 1 чайная ложка тмина, свежие помидоры.

Нарезанный кубиками картофель сварить в подсоленной

воде, ароматизированной тмином. Морковь нарезать кубиками и тоже сварить в подсоленной воде с 1 столовой ложкой растительного масла и щепоткой цедры. Лук нарезать соломкой, посолить и растереть руками, после чего смешать с 2/3 картофеля. Смесь выложить в глубокую салатницу и залить 3 столовыми ложками растительного масла.

Зеленый горошек смешать с остальной частью картофеля и нарезанными кубиками огурцами, морковью, свеклой, мясом и выложить в салатницу. Все перемешать.

Майонез развести небольшим количеством картофельного отвара, заправить лимонным соком и солью и залить им салат. Готовый салат украсить дольками лимона, зеленью петрушки и кружочками вареных яиц.

СЛОЕНЫЙ САЛАТ ИЗ МЯСА С КАРТОФЕЛЕМ

0,5 кг картофеля, 300 г кусочков жареного или тушеного мяса, 1 свежий огурец, 1 головка репчатого лука, 1 стакан отцеженного кислого молока, 1 сырое яйцо, 5 столовых ложек растительного масла, 2 чайные ложки томата-пюре, молотый перец, тмин, соль.

Картофель очистить от кожуры и сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Отцедить и, когда остынет, нарезать ломтиками, смешать с нарезанными соломкой луком, посыпать тмином и залить частью растительного масла.

Мясо и огурцы нарезать кубиками, смешать и оставить в отдельной посуде. В салатник выложить слой картофеля и лука, сверху уложить слой мяса и огурцов, а затем снова слой картофеля. Салат залить заправкой, приготовленной из кислого молока, взбитого с сырым яйцом, растительного масла, перца, томата-пюре и соли.

ОЛИВЬЕ

0,5 кг картофеля, 4–5 моркови, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 7–8 небольших соленых огурцов, 200–250 г вареной колбасы, 3 сваренных вкрутую яйца, 300 г майонеза, 2 лимона, 1 столовая ложка горчицы, черный перец, соль.

Очищенный картофель нарезать мелкими кубиками и сварить в подсоленной воде, затем отцедить. Прибавить отцеженный горошек, нарезанные кубиками вареную морковь, соленые огурцы, мелко нарезанные яйца и колбасу. Смесь поставить в холодное место.

Майонез заправить горчицей, черным перцем, лимонным соком и солью по вкусу, развести небольшим количеством картофельного отвара и прибавить к салату. Салат можно украсить дольками лимона и веточками петрушки.

САЛАТ ИЗ СПАГЕТТИ С КУРИЦЕЙ

200 г спагетти, 400 г вареного куриного мяса, 100 г сыра, 2 стручка сладкого перца, 2 пучка редиса, 4 помидора, 1 упаковка (200 г) йогурта, 3 столовые ложки кетчупа, немного соуса табаско, 1 столовая ложка виноградного уксуса, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки перца, 2 столовые ложки зеленого лука.

В 3 л подсоленной воды варить спагетти в течение 10–12 минут. Куриное мясо нарезать кусочками, а сыр – ломтиками. Перец мелко нашинковать, редис и яйца нарезать кружочками. Помидоры разрезать на 8 частей.

Все компоненты смешать, залить сметаной, йогуртом и кетчупом, добавить перец, уксус, соль и табаско. Перед подачей на стол посыпать измельченным зеленым луком.

САЛАТ С РИСОМ И КОЛБАСОЙ

2 стакана сваренного в подсоленной воде риса, 1 стакан майонеза, 3 сваренных вкрутую яйца, 250 г колбасы, листья зеленого салата, 1–2 стручка красного перца, 1 столовая ложка приправ, щепотка черного перца, лимонный сок, растительное масло и соль по вкусу.

Майонез смешать с приправами, черным перцем и солью и половину смешать с рисом и красным перцем, нарезанным кольцами.

Дно салатницы выстелить листьями зеленого салата, сбрызнуть лимонным соком, посолить и полить растительном маслом, а затем высыпать рисовый салат.

Из яйца вынуть желток, смешать с отделенным майонезом, посолить и поперчить. Полученной смесью заполнить половинки белка и выложить их вокруг салата. Между белками разместить кружочки колбасы.

САЛАТ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

300 г вареного мяса птицы, 200 г отваренных макарон, 100 г

вареного окорока, 100 г помидоров, 300 г майонеза.

Мясо птицы, макароны и окорок нарезать кусочками. Помидоры разрезать на 4–8 частей. Все смешать с майонезом, посолить.

МЯСНОЙ САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

800 г говядины, 300 г маринованных огурцов, 100 г шампиньонов, 1 пучок зелени, 1,5 л воды, 1,5 чайной ложки соли, 2 луковицы, 1 яблоко, 2 столовые ложки маринада от огурцов, 2 столовые ложки виноградного уксуса, 2 столовые ложки масла, щепотка перца.

Воду вскипятить, посолить и добавить в нее зелень. Одну луковицу разрезать на 2 части (не очищая ее) и обжарить половинки со стороны разреза. В кипящую воду положить мясо, половинки луковицы и варить в течение часа.

Вторую луковицу нарезать колечками. Порезать огурцы. Мясо и перец нарезать соломкой. Грибы и яблоко разрезать на 4 части, из яблока удалить косточки, затем порезать его на небольшие ломтики. Все перемешать. Вскипятить мясной бульон в открытой посуде. Залить салат 4 столовыми ложками бульона и дать постоять 20 минут.

САЛАТ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С РИСОМ

2 стакана риса, сваренного в подсоленной воде, 150 г маринованных грибов, 1 головка репчатого лука, 2 соленых огурца, 1 стакан майонеза, мясо 1 сваренного цыпленка, листья сельдерея и петрушки, соль, черный молотый перец.

Для украшения: *1 сваренное вкрутую яйцо, помидоры, листья зеленого салата.*

Рис смешать с нарезанными грибами, луком, цыплячьим мясом, солеными огурцами, нарезанными кубиками, а также с мелко нарезанными листьями сельдерея и петрушки. Все перемешать, добавить соль и перец. Смесь выложить на листья салата и украсить дольками помидоров и кружочками вареных яиц.

РИСОВЫЙ САЛАТ ПО-ИНДИЙСКИ

2 стакана риса, сваренного в подсоленной воде, белое мясо 1

цыпленка, 3–4 моркови, 2 стакана консервированного зеленого горошка, приправы.

Для заливки: *лимонный сок, растительное масло, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка томата-пюре, соль, черный перец.*

Мясо цыпленка (отварное, печеное или тушеное) нарезать кусочками. Морковь нарезать кубиками и припустить в 1 столовой ложке растительного масла. Горошек отцедить. Все перемешать, добавить приправы по вкусу и заправить заливкой.

Зимой и летом винегреты!

ЛЕТНИЙ ВИНЕГРЕТ

2 моркови, 2 картофелины, 100 г цветной капусты, 1 свекла, 1 вареное яйцо, 50 г свежего зеленого горошка, 100 г сметаны, зеленый салат, зелень укропа и петрушки, соль, сахар.

Картофель, свеклу и морковь отварить, охладить и нарезать кубиками. Цветную капусту отварить, разделить на мелкие соцветия. Все перемешать, приправить сахаром, солью, мелко нарезанной зеленью и сметаной.

Винегрет украсить цветком из яйца и листьями зеленого салата.

ОВОЩНОЙ ВИНЕГРЕТ

300 г картофеля, 150 г свеклы, 300 г соленых огурцов или квашеной капусты (можно и того и другого поровну), 100 г моркови, 150 г репчатого или зеленого лука, 100 г растительного масла, сметана или майонез.

Морковь, картофель и свеклу отварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками. Свеклу отдельно заправить растительным маслом. Соленые огурцы и репчатый лук также нарезать кубиками. Квашеную капусту перебрать, и крупные куски нарезать.

Все овощи соединить, заправить майонезом или сметаной, посолить. При подаче на стол украсить зеленью.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ

3 картофелины, 1 сельдь, 1 морковь, 1 свекла, 2 соленых огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, листья зеленого салата, соль, уксус по вкусу.

Сельдь вымочить, снять филе с костей. Свеклу и морковь отварить и охладить. Овощи нарезать мелкими кубиками, соединить, заправить уксусом, посолить и перемешать. Сверху на винегрет положить кусочки сельди и украсить листьями салата и цветком из яйца.

ВИНЕГРЕТ С МЯСОМ

100 г вареного мяса, 2 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1 вареное яйцо, зеленый салат, 150 г майонеза, зелень укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель, свеклу и морковь отварить, охладить, нарезать небольшими кубиками. Огурец порезать мелкой соломкой. Овощи перемешать вместе с рубленым яйцом, огурцом и мясом, посолить, поперчить, заправить майонезом. Винегрет посыпать зеленью и украсить листьями зеленого салата.

Почти что по Крылову. Салаты из сыра и творога

СЫРНЫЙ САЛАТ

200 г эммментальского сыра, 400 г вареной колбасы без жира, 200 г маринованных огурцов, 1 яблоко, 200 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки виноградного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, щепотка красного перца, 3 столовые ложки масла, щепотка соли, небольшой пучок зеленого лука.

Порезать сыр и колбасу тонкой соломкой. Яблоко разрезать на 4 дольки, удалить косточки и порезать каждую дольку на мелкие кусочки. Так же нарезать и огурцы.

Смешать виноградный уксус, масло, лук, добавить перец, соль, горчицу и чеснок и залить салат полученной смесью. Перед подачей на стол салат посыпать зеленым луком.

САЛАТ ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

300 г плавленого сыра, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 головка чеснока, 3 столовые ложки майонеза, черный молотый перец.

Плавленый сыр натереть на крупной терке, чеснок натереть на мелкой терке или истолочь. Яйца мелко порубить. Все смешать, заправить майонезом, добавить перец. Готовый салат украсить зеленью.

СЫРНЫЙ САЛАТ С ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ

200 г сыра, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г зеленого лука, 100 г майонеза, 2 дольки чеснока, соль, черный молотый перец.

Сыр нарезать кубиками, яйца – ломтиками, зеленый лук нашинковать, чеснок истолочь или натереть на мелкой терке. Все перемешать, приправить солью, перцем и майонезом. Салат переложить в салатницу, украсить дольками яйца и поставить на полчаса в холодильник.

СУПЫ

Рассольники, солянки

РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ

500 г говядины с костями, 400 г почек, 1 морковь, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 соленых огурца, 1 луковица, 120–150 г перловой или ячневой крупы или риса, 5–6 картофелин, 1 столовая ложка жира, 0,5 стакана сметаны, зелень, соль.

Почки освободить от пленок, разрезать пополам вдоль, залить холодной водой, оставить на 2–3 часа, затем воду слить, почки промыть, снова залить холодной водой и довести до кипения. Воду слить, снова залить почки холодной водой и варить 1,5 часа до готовности.

Из мяса сварить бульон, процедить, опустить в него нарезанный кубиками картофель и крупу. Очищенные и вымытые сельдерей, петрушку, морковь, лук нарезать, спассеровать на жире и добавить в бульон.

Огурцы очистить от кожицы и зерен, нарезать кубиками, залить бульоном, немного проварить, добавить в суп. В рассольник можно также добавить процеженный и прокипяченный огуречный рассол. Мясо и почки из готового рассольника вынуть и нарезать на небольшие кусочки. Подавать со сметаной и мелко нарубленной зеленью.

РАССОЛЬНИК С КУРИЦЕЙ

1 небольшая курица (примерно на 800 г), 2 луковицы, 2 моркови, корень петрушки и сельдерея, 5 картофелин, 2 соленых огурца, пучок зелени, 1,5 столовой ложки топленого масла, 4 столовые ложки сметаны, соль.

Отварить курицу, добавить пассерованные коренья, нарезанный кубиками картофель, припущенные огурцы, 1 лавровый лист, 5–6 горошин перца, 1 стакан огуречного рассола и довести до готовности.

Из готового рассольника вынуть курицу, разрезать ее сначала вдоль, а затем – поперек на несколько частей. При подаче на стол в каждую тарелку положить по куску курицы, сметану, мелко нарезанную зелень.

СБОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

500 г костей, 200 г мяса, 100 г вареной ветчины, 70 г сосисок, 120 г вареных почек, 200 г репчатого лука, 100 г соленых огурцов, 180 г каперсов, 80 г маслин, 80 г томата-пюре, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень.

Из мяса и костей сварить бульон, добавить в него нарезанный соломкой, пассерованный с томатом репчатый лук, очищенные и нарезанные кубиками соленые огурцы и варить 5 минут, затем добавить черный перец горошком, лавровый лист, все мясные продукты (предварительно отваренные и нарезанные ломтиками толщиной 2–3 мм и длиной 2–2,5 см), каперсы, немного маслин без косточек. При подаче на стол положить в солянку маслины, сметану и кусочек лимона без цедры.

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

100 г картофеля, 20 г моркови, 30 г перловой крупы, 5 г петрушки, 10 г репчатого лука, 10 г лука-порея, 30 г соленых огурцов, 10 г столового маргарина, сметана, лавровый лист, соль, перец.

Перловую крупу перебрать и промыть, затем всыпать в кастрюлю, залить кипятком или горячим бульоном, закрыть кастрюлю крышкой и распаривать крупу в течение 40–60 минут. Картофель нарезать брусочками, коренья – крупной соломкой, лук нашинковать. Коренья и репчатый лук спассеровать на жире. Соленые огурцы нарезать соломкой или ромбиками и припустить в отдельной посуде.

В кипящий бульон положить распаренную перловую крупу и варить 30 минут. Добавить пассерованные коренья, картофель, пучок нарезанной зелени, огурцы, лавровый лист, перец. В конце варки заправить рассольник кипяченым процеженным огуречным рассолом. Подавать со сметаной и зеленью.

СОЛЯНКА СТАРОМОСКОВСКАЯ

20 г телятины, 20 г ветчины, 20 г любительской или докторской колбасы, 20 г жареных грибов, 20 г репчатого лука, 1 соленый огурец, 5 шт. каперсов, 5 шт. оливок или маслин, 100 г говяжьих костей, 30 г сметаны, 15 г сливочного масла, 8 г томата-пасты, зелень, 1 помидор, 1 долька лимона.

Сваренный из костей бульон налить в кастрюльку, положить туда нарезанные на кусочки и слегка поджаренные с обеих сторон телятину, ветчину, колбасу, добавить обжаренные лук и грибы,

затем добавить мелко нарезанные соленые огурцы и довести бульон до кипения. Перед подачей на стол в солянку положить маслины без косточек, каперсы, томат, сметану, свежие помидоры, мелко нарубленную зелень и лимон.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

200 г говядины, 200 г репчатого лука, 200 г соленых огурцов, 30 г томатной пасты, 50 г жира, 1,5 л бульона или воды.

Репчатый лук нарезать соломкой, спассеровать с маслом или жиром в течение 10 минут, добавить томат-пасту и вновь пассеровать еще 5 минут. Соленые огурцы очистить от грубой кожицы и крупных семян, нарезать ломтиками, положить в сотейник, прибавить к ним немного бульона и припустить.

В кастрюлю положить нарезанное ломтиками отварное мясо, припущенные огурцы, лук, пассерованный с томатом, залить все бульоном, добавить специи, довести до кипения и посолить. Для придания острого вкуса в конце варки в солянку можно добавить процеженный огуречный рассол. Готовую солянку подавать к столу со сметаной.

Щи

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

800 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 40–50 г сушеных грибов, соль и сахар по вкусу, зелень.

Сушеные грибы перебрать, промыть, залить холодной водой, поставить на 3–4 часа для набухания и отварить до готовности в той же воде. Квашеную капусту перебрать, промыть, отжать, мелко нарезать и тушить под крышкой в масле, периодически помешивая. Отваренные грибы вынуть шумовкой, перебрать, промыть, нашинковать, обжарить в масле.

В кастрюлю с тушенной капустой влить процеженный грибной отвар, добавить обжаренные отдельно лук и грибы, довести до кипения, добавить мучную пассеровку, посолить, добавить по вкусу сахар.

Мучная пассеровка: в сковороде растопить жир, всыпать просеянную муку и, непрерывно помешивая, обжарить, не доводя до изменения цвета, добавить в несколько приемов бульон, непрерывно помешивая, чтобы не образовались комки.

При подаче щи заправить сметаной и посыпать зеленью.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ С МЯСОМ

160 г говядины, 150 г щавеля, 150 г шпината, 80 г зеленого лука, 100 г свежих огурцов, 1 яйцо, 10 г сахара, 750 г воды, 80 г сметаны, соль, зелень петрушки и укропа, 200 г картофеля.

Говядину отварить, охладить и нарезать на порции. Щавель и шпинат припустить отдельно, протереть, смешать, развести горячей водой, добавить сахар, соль, довести до кипения и охладить. Картофель отварить, охладить и нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук, огурцы, яйца нарезать небольшими кубиками.

В охлажденный отвар щавеля и шпината положить подготовленные продукты. При подаче заправить сметаной и мелко нарубленной зеленью.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

1 кг мяса с костью, 4 л воды, 1,2 кг свежей капусты, 1 морковь, 2 луковицы, корень сельдерея и петрушки, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка томата-пюре или 2 свежих помидора, 3 лавровых листа, 3 горошины душистого перца, пучок зеленого лука, укропа, соль.

Подготовленное мясо залить холодной водой, варить до полуготовности при слабом кипении 1,5–2 часа, после чего положить очищенную и нарезанную квадратиками примерно 1 х 1 см свежую белокочанную капусту. Через полчаса добавить слегка обжаренные лук, коренья и пряности и все довести до готовности.

В конце варки щи посолить. Из готовых щей вынуть мясо, нарезать его небольшими кусочками в виде кубиков, и положить обратно в щи. Щи подавать со сметаной, посыпав мелко нарезанной зеленью.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ УРАЛЬСКИЕ

1,5 л воды или бульона, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 1 головка лука, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка томатной пасты, 1,5 столовой ложки перловой крупы.

В кипящий бульон положить проваренную перловую крупу, довести до кипения, после чего добавить тушеную капусту, пассерованные с томатом овощи и варить до готовности.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ

1,3 л воды, 500 г свежей белокочанной капусты, 3 картофелины, 0,5 репы, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 0,5 головки лука, 3 столовые ложки масла, маргарин.

Капусту нарезать квадратиками размером около 2 х 2 см, а картофель, морковь, репу и корень петрушки – дольками. Если капуста и репа горчат, их надо ошпарить в дуршлаге с холодной водой. Репчатый лук и коренья спассеровать с жиром.

В кипящую жидкость (воду или бульон) положить нарезанную капусту и варить 10–15 минут, после чего добавить картофель и пассерованные овощи и варить до готовности, затем посолить. При подаче на стол в щи положить сметану, зелень петрушки или укропа.

Супы на любой вкус

ГУСТОЙ СУП-ГУЛЯШ

200 г баранины, 300 г свиного сала, 2 луковицы, 100 г моркови, 1 зеленый перец, 4 помидора, 2 столовые ложки масла, 1 л горячей воды, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка красного сладкого перца, 1/4 л сливок, несколько горошин черного перца.

Мясо промыть и разрезать на маленькие кусочки, лук нарезать колечками, каждое из которых разрезать пополам. Морковь нашинковать, зеленый перец разрезать пополам, удалить зерна и нашинковать соломкой. Разогреть масло и обжарить на нем лук, добавить кусочки баранины и равномерно обжаривать со всех сторон в течение 5 минут. Добавить морковь, перец и нарезанные помидоры. Блюдо залить горячей водой, посолить, поперчить, прикрыть суп крышкой и варить в течение 1 часа на слабом огне. Перед подачей к столу добавить в суп сливки.

ХАРЧО

160 г репчатого лука, 140 г риса, 80 г маргарина, 60 г томата-пасты, 60 г соуса ткемали, 12 г чеснока, кориандр (кинза), 60 г зелени петрушки, 2 л воды, 320 г баранины (грудинка).

Баранью грудинку нарезать на кусочки по 25–30 г и варить до готовности. Репчатый лук мелко нарубить и пассеровать с добавлением томат-пасты. В кипящий бульон положить промытый рис, лук, томат-пасту и варить до готовности. За 5 минут до окончания варки заправить соусом ткемали, толченым чесноком, кориандром, перцем, солью и зеленью.

МАСТАВА

320 г баранины, 200 г риса, 250 г картофеля, 60 г моркови, 60 г репчатого лука, 60 г репы, 1 столовая ложка томата-пасты, 40 г жира, 160 г кислого молока, 1,5 л бульона.

Баранину нарезать кусочками по 20–25 г, обжарить до образования поджаристой корочки, добавить репчатый лук, через 5 минут – нарезанные мелкими кубиками морковь, репу, томат-пасту и обжаривать все вместе еще 5 минут. Овощи и мясо залить водой, довести до кипения, положить рис, нарезанный крупными

кубиками картофель и варить до готовности. Суп заправить солью, красным и черным перцем, кислым молоком и посыпать зеленью.

СУП ПО-КАЗАХСКИ

165 г говядины, 25 г курдючного сала или говяжьего жира, 25 г редьки, 50 г репчатого лука, 15 г винного уксуса, 100 г костей для бульона, 20 г кореньев, 1 долька чеснока, 1 яйцо, перец, соль, зелень.

Говяжье мясо нарезать кусочками по 10–15 г, посолить, поперчить и обжарить на сале до образования корочки, затем, продолжая жарку, добавить к мясу мелко нарезанные лук и редьку. Когда мясо, лук и редька поджарятся, влить уксус, немного воды, добавить рубленый чеснок и тушить до готовности мяса.

Отдельно сварить костный бульон с кореньями, процедить, положить в него тушеное мясо с луком и редькой, свежие нарезанные дольками помидоры, яичный омлет, нарезанный кубиками, и все это варить 10 минут. При подаче на стол посыпать суп рубленой зеленью.

СУП ИЗ КУРИЦЫ С ОРЕХАМИ

260 г курицы, 20 г сливочного масла, 30 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 60 г грецких орехов, 20 г винного уксуса, 20 г зелени петрушки, соль, корица.

В куриный бульон с луком добавить толченые орехи, корицу, уксус, зелень петрушки и вскипятить.

СУП С КНЕДЛИКАМИ ИЗ ПЕЧЕНИ

0,5 стакана теплого молока, 2 булочки, 2 яйца, 1 луковица, 400 г печени, 1 столовая ложка зелени петрушки, 0,5 чайной ложки лимонной цедры, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 0,5 л бульона, майоран, черный молотый перец, соль.

Разрезать булочки на маленькие кусочки и вымочить их в воде, затем отжать, положить в миску, залить молоком и разбить туда 2 яйца. Очень тонко нашинковать лук, добавить печень, лимонную цедру, майоран, панировочные сухари и перемешать до получения однородной массы. Из полученной массы

сформовать 12 кнедликов размером с большой грецкий орех, варить их в 1,5 л подсоленной воды в течение 20 минут на малом огне. Разогреть бульон, налить его в тарелки и положить кнедлики.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

120 г говядины, 20 г маргарина, 60 г риса, 150 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 60 г кислого молока, соль, перец, зелень.

В бульон положить сырой картофель, нарезанный небольшими кубиками, и варить до полуготовности, затем заправить мелко нарезанным пассерованным луком и морковью. В этом супе сварить фрикадельки.

Фрикадельки: мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, заправить солью и перцем.

При подаче на стол в суп положить припущенный отдельно рис, кислое молоко и посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КЛЕЦКАМИ

750 г картофеля, 500 г зеленого лука, 2 луковицы, 2 столовые ложки масла, 1 литр горячего мясного бульона, 1 булочка, 1 яйцо, 300 г мяса, 3 помидора, мускатный орех, щепотка сухого майорана, 1 столовая ложка зелени петрушки.

Картофель порезать кубиками величиной 2 см, луковицы мелко нашинковать, зеленый лук порезать. В разогретом масле обжарить зеленый лук и половину репчатого лука, затем залить бульоном и варить 20 минут.

Булочку размочить, отжать, после чего смешать мясо, оставшийся репчатый лук, хлеб и мускат в однородную массу и скатать из нее клецки величиной с грецкий орех. На 10 минут положить клецки в суп. Разрезать помидоры на 8 частей и также добавить в суп. Перед подачей на стол в готовое блюдо положить майоран и посыпать петрушкой.

КРЕСТЬЯНСКИЙ СУП

1–1,2 л воды, 250 г черствого хлеба, 1–2 крупные луковицы, 3 столовые ложки смальца, 1–2 яйца, 0,5 чайной ложки молотого красного перца, соль, зелень петрушки.

Разогреть жир, обжарить на нем нарезанный лук и кусочки хлеба. Влить воду, добавить соль и перец. Яйца взбить вместе с небольшим количеством воды, смесь вылить в суп. Довести до кипения и подать, посыпав нарезанной зеленью.

СУП С МАКАРОНАМИ

1,5 л бульона, 100 г макарон (рожков, ракушек или звездочек), 2 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, зелень укропа.

В кипящий бульон опустить нарезанную соломкой морковь, нарезанный кубиками картофель, отдельно отваренные в подсоленной воде макароны и спассерованный мелко нарезанный репчатый лук. Готовый суп приправить солью и перцем и подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

СУП С МАКАРОНАМИ И СЫРОМ

80 г макарон, 20 г сливочного масла, 1 желток, 150 г сливок, 50 г сыра.

Макароны отварить в подсоленной воде, нарезать длиной 1,5–2 см, слегка обжарить на жире в сковороде, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 10 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену.

При подаче на стол в суп добавить смесь из яичных желтков со сливками и посыпать натертым сыром.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

250 г трески или морского окуня или другой рыбы, 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, черный молотый перец, соль, зелень укропа.

Морковь очистить, нашинковать соломкой, сварить в подсоленной воде до полуготовности, затем положить мелко нарезанный картофель и репчатый лук. Суп довести до кипения, положить обработанную рыбу, посолить, поперчить и довести до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ПОМИДОРАМИ

5–6 клубней картофеля, 2 свежих помидора, 1 морковь, небольшой корень петрушки, 1 головка лука, 2 столовые ложки маргарина, 150 г сметаны, соль, перец, лавровый лист, зелень.

В кипящий бульон положить картофель, нарезанный кубиками, варить 10 минут, затем добавить пассерованные мелко нарезанные морковь, петрушку, репчатый лук и довести до готовности. В конце варки в суп опустить нарезанные дольками помидоры, заправить солью, перцем, лавровым листом и дать вскипеть.

СУП ОВОЩНОЙ

1 морковь, 1 петрушка, 2 столовые ложки лука-порея, 1 сельдерей, 1/3 кочана капусты, 3 столовые ложки зеленого горошка, 200 г зеленого салата, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль, 2 л бульона.

Морковь, петрушку, сельдерей, капусту, лук-порей нарезать мелкой соломкой, положить соль, сахар, перемешать и тушить с маслом на медленном огне, периодически помешивая, чтобы овощи не подгорели. В тушеные овощи добавить немного мясного бульона, капусту, зеленый горошек, листья зеленого салата, дать прокипеть, затем влить оставшийся бульон, снова довести до кипения, настаивать 10–15 минут.

СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С СЫРОМ

1 луковица, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 300 г говядины, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 л горячей воды, 1 чайная ложка соли, 2 кусочка жареного хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г тертого сыра, острый красный перец.

Лук мелко нашинковать, морковь порезать кубиками. Разогреть масло и обжаривать в нем овощи и нарезанное кусочками мясо в течение 3–4 минут, непрерывно помешивая. Развести томатную пасту в небольшом количестве воды, добавить к мясу и тушить в течение 20 минут на слабом огне. Сельдерей нарезать кусочками толщиной в 1 см, добавить его к мясу и тушить еще 5 минут. Залить все горячей водой, добавить острый перец и варить 30 минут. В суп добавить жареный хлеб и перед подачей на стол посыпать зеленью.

СУП ИЗ КОЛЬРАБИ

500 г костей для супа, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, пастернака, лука-порея, 1 головка репчатого лука, 1,5 кг кольраби, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка муки, соль, сахар, черный молотый перец. **Для клецек:** *100 г муки, 1 яйцо, соль.*

Кольраби очистить, вымыть, нарезать кубиками, посыпать мелко нарезанной петрушкой, потушить в масле, прикрыв посуду крышкой. Влить бульон, сваренный из суповых костей с добавлением кореньев, посолить, поперчить.

Когда кольраби станет мягкой, заправить суп светлой мучной заправкой и довести до кипения. Добавить сметану и прокипятить. В готовый суп положить клецки, сваренные в подсоленной воде.

СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

500 г суповых костей, 1 морковь, 1 корень лука-порея, 1 корень петрушки, 1 кг очищенной цветной капусты, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г сметаны, соль, черный молотый перец, пучок зелени петрушки или укропа.

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, выдержать 20 минут в подсоленной воде, промыть. Положить в процеженный бульон, сваренный из костей с кореньями, заправить светлой мучной заправкой, сметаной, приправить солью и перцем и довести до кипения.

Суп из цветной капусты можно также заправить клецками, приготовленными из 100 г муки и 1 яйца. Подавая к столу, суп заправить мелко нарезанной зеленью.

СУП СЫРНЫЙ С ЛУКОМ

1,5 л воды, 2 большие головки репчатого лука, 100 г копченого шпика, 2 столовые ложки муки, 200 г сыра, 2 желтка, 500 г сметаны или сливок, соль, красный сладкий перец, зелень.

Шпик нарезать мелкими кубиками, лук – кольцами, обжарить до золотистого цвета, всыпать муку, влить при непрерывном помешивании горячую воду, приправить тертым сыром, солью, перцем.

Охлажденный до 60 градусов суп заправить взбитыми со сливками или сметаной яичными желтками и тут же подавать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью.

СУП ТОМАТНЫЙ С РИСОМ

200 г помидоров, 80 г риса, 30 г репчатого лука, 200 г мясных костей, 50 г сметаны.

Помидоры стушить, протереть, положить в сваренный из костей и процеженный бульон, добавить рис, поджаренный лук и варить до готовности. Подать суп, заправленный сметаной.

СУП ЛУКОВЫЙ

1,5 л бульона, 250 г репчатого лука, 60 г сливочного масла, 80 г муки, соль, перец.

Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в горячем сливочном масле до золотистого цвета, посыпать мукой и продолжать обжаривать до светло-коричневого цвета. Развести горячим бульоном и проварить 10 минут. Приправить солью и перцем. Чтобы не было кусочков лука, можно протереть его через сито.

ЛУКОВЫЙ СУП ПО-ФРАНЦУЗСКИ

150 г репчатого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 6 стаканов крепкого мясного бульона, 1 лавровый лист, 6 ломтиков белого хлеба, 75 г тертого сыра, черный молотый перец, соль.

Репчатый лук мелко нарезать, поместить со сливочным маслом в сотейник, обжарить до золотистого цвета, добавить, размешивая, муку, а затем мясной бульон, положить лавровый лист и черный перец. Суп поставить на слабый огонь на 20 минут, после чего вынуть из него лавровый лист и посолить по вкусу.

Нарезанный тонкими ломтиками свежий белый хлеб подсушить на сильном огне без масла. Сверху посыпать гренки тертым сыром и поставить на несколько минут в теплую духовку, чтобы сыр растопился.

Суп разлить по суповым чашкам и в каждую положить по ломтику хлеба с сыром.

Супы из круп

ГУСТОЙ ЯЧМЕННЫЙ СУП С МЯСОМ

60 г ячменя, 200 г лука-порея, 200 г корня сельдерея, 1 столовая ложка сливочного масла, лавровый лист, гвоздика, 100 г сала, 300 г свинины, 200 г говядины, 200 г картофеля, 3 столовые ложки зелени.

Вскипятить 1,5 л воды и варить в ней ячмень на слабом огне 30 минут. Все овощи, кроме картофеля, мелко нашинковать и обжарить в разогретом масле, затем добавить перец и лавровый лист.

Сало, говядину и свинину нарезать кубиками и добавить к овощам. Все залить ячменным бульоном и варить на слабом огне в течение часа. Картофель нарезать кубиками и добавить в суп за 15 минут до окончания варки. Перед подачей к столу суп посыпать рубленой зеленью.

ТОМАТНЫЙ СУП С РИСОМ И МЯСОМ

2 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 250 г мяса, 150 г длинного риса, 1 л томатного сока, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка тмина, щепотка сахара и перца, 2 столовые ложки зелени петрушки.

Лук мелко нашинковать и обжарить в масле, добавить нарезанное на кусочки мясо и рис. Помешивая, обжаривать несколько минут, затем добавить томатный сок, соль, сахар и перец и варить 20 минут на слабом огне. Положить тмин. Перед подачей на стол посыпать блюдо зеленью петрушки.

СУП РИСОВЫЙ С ЛИМОНОМ

150 г мяса, 200 г мясных костей, 100 г риса, 30 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 1 желток, цедра от 1/5 лимона, соль, зелень.

В мясной процеженный бульон, сваренный на мясных костях, положить пассерованный мелко нарезанный лук, промытый рис, соль и варить 30 минут. Затем добавить натертую на терке цедру лимона, довести суп до кипения и заправить желтками яиц, разведенными небольшим количеством бульона.

Подавать суп с мясом, лимоном и зеленью.

СУП ИЗ ФАСОЛИ С КОЛБАСОЙ

200 г белой фасоли, 2 зеленых перца, 2 луковицы, пучок зелени, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки масла, 500 г помидоров, 100 г копченой колбасы или 4 охотничьих колбаски, 1 чайная ложка соли, по щепотке белого и острого красного перца, сахар, 2 столовые ложки нарезанного зеленого лука.

Фасоль замочить в 1,5 л воды на 12 часов, а затем варить в той же воде на слабом огне в течение 1,5 часа. Зелень мелко нарубить. Перец нарезать соломкой, а лук – маленькими кубиками. Овощи обжарить в разогретом масле, а затем добавить перец и фасоль. Варить в течение 20 минут, затем добавить в суп нарезанные кубиками помидоры. Перед окончанием варки в суп положить нарезанную колбасу, добавить перец и немного сахара. Перед подачей к столу посыпать зеленым луком.

СУП ФАСОЛЕВЫЙ С ОКОРОКОМ

200 г окорока, 500 г кожи окорока, 300 г картофеля, 160 г фасоли, 60 г моркови, 60 г репчатого лука, 10 г томата-пюре, 1,6 л воды, 2 дольки чеснока.

Разрубленные кости и кожу, снятую с копчено-вареного окорока, варить в воде в течение 35–40 минут. Бульон процедить, снять с него жир и спассеровать на нем лук.

В бульон положить фасоль, через 40–50 минут варки – картофель, а еще через 10 минут – пассерованные лук, морковь и томат, нарезанный кубиками и слегка обжаренный окорок, а также нарезанную вареную кожу окорока. Через 5 минут заправить суп чесноком, растертым вместе с солью и специями и варить еще несколько минут до готовности.

СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

160 г говядины, 80 г чечевицы, 150 г картофеля, 20 г ядер грецких орехов, 1 луковица, 30 г чернослива или урюка, 30 г топленого сала, 10 г пшеничной муки, перец, соль, укроп.

В кипящий мясной бульон положить отобранную, промытую, вымоченную чечевицу и варить до тех пор, пока она не станет мягкой, затем добавить нарезанный кубиками картофель,

спассерованный репчатый лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, жареные протертые орехи и варить до готовности.

При подаче на стол в суп положить отварную говядину и посыпать укропом и черным молотым перцем.

СУП ИЗ ФАСОЛИ И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

100 г красной фасоли, 40 г лука, 60 г грецких орехов, 20 г винного уксуса, 1–2 дольки чеснока, перец, укроп, кинза, зелень петрушки.

В сваренную до полуготовности фасоль добавить сырой рубленый репчатый лук, чеснок, довести до готовности и процедить. Фасоль протереть, постепенно разводя эту массу отваром. Заправить толчеными ядрами орехов, уксусом, рубленой зеленью и перцем.

СУП ГОРОХОВЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ

50 г ветчинных костей, 200 г мясных костей, 40 г моркови, 40 г лука, 140 г лущеного гороха, 10 г томата-пюре, 10 г свиного сала, 20 г муки, соль, лавровый лист, зелень.

Из мясных и ветчинных костей сварить бульон. В перебранный и промытый горох положить нарезанную вдоль на 2–4 части морковь и варить горох, залив бульоном (2 части жидкости на 1 часть гороха) в посуде с закрытой крышкой на слабом огне до пюреобразной консистенции. Лук мелко порезать и спассеровать на свежем свином сале.

Подготовленный горох соединить с горячим процеженным бульоном (морковь из него удалить) и, когда суп закипит, добавить специи (перец, соль, лавровый лист), пассерованную муку, разведенную небольшим количеством воды, и варить еще 15–20 минут.

Также можно приготовить суп с ветчиной, копченой свиной грудинкой или корейкой. Гороховый суп можно сварить и на воде.

СУП С ГОРОХОМ И КАРТОФЕЛЕМ

160 г говядины, 150 г картофеля, 50 г гороха, 50 г кореньев, 70 г лука, 60 г пшеничной муки, 1 яйцо, 30 г томата-пюре, 30 г маргарина, 80 г кислого молока, соль, перец.

В кипящий бульон положить горох, а через 30–40 минут – нарезанный кубиками картофель, затем добавить лапшу, приготовленную из пшеничной муки и яйца, нарезанные соломкой пассерованные коренья, мелко нарезанный репчатый лук, томат-пюре, соль, перец и варить до готовности.

Суп подавать с вареным куском мяса, заправив кислым молоком.

СУП С ГОРОХОМ И БАРАНИНОЙ

230 г баранины, 100 г лущеного гороха, 30 г лука, 20 г бараньего сала, соль, красный молотый перец.

Баранину порубить на 2–3 кусочка с косточкой на порцию, залить водой и варить вместе с горохом и перцем. Лук мелко нарезать, спассеровать и положить в суп за 15–20 минут до окончания варки.

Супы-пюре

СУП-ПЮРЕ ИЗ КУР

400 г мякоти курицы, 50 г моркови, 30 г петрушки, 50 г лука, 60 г муки, 80 г масла, 1,5 л воды.

Курицу сварить, мясо отделить от костей. Белое мясо нарезать соломкой, а все остальное вместе с овощами, которые варились с курицей, 2–3 раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и протереть через сито. В протертую мякоть добавить разведенную мучную пассеровку, развести до нужной консистенции и вскипятить. Нарезанное филе добавить в суп при подаче.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

300 г шампиньонов, 1 луковица, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки мелко нарубленной петрушки, 4 столовые ложки муки, 0,5 л горячего мясного, овощного или куриного бульона, 0,5 стакана сливок.

Шампиньоны перебрать и измельчить. Луковицу мелко порубить. Растопить 2 столовые ложки масла и обжарить в нем шампиньоны с луком. В другой посуде растопить оставшееся масло, добавить муку, обжарить до золотистого цвета и залить горячим бульоном. Бульон несколько раз вскипятить, постоянно помешивая, посолить и поперчить. Затем в бульон добавить шампиньоны и сливки. Перед подачей на стол суп посыпать зеленью.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

800 г картофеля, 50 г моркови, 50 г лука, 30 г петрушки, 40 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 1,5 л жидкости (овощной отвар или молоко).

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить корень петрушки, пассерованные лук и морковь, довести до готовности и протереть.

Муку смешать с маслом и, помешивая, прогреть, после чего развести частью бульона, молока или овощного отвара, добавить к протертому картофелю, снова развести жидкостью и довести до

кипения.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РЫБЫ И КАРТОФЕЛЯ

300–400 г сардин или салаки, 6 картофелин, 1 головка репчатого лука, 0,5 корня петрушки, 0,5 моркови, по 2 столовые ложки сливочного масла и муки, 0,5 стакана молока, 1 желток, соль.

Подготовленную рыбу без голов отварить, добавив немного моркови, петрушки, лука и соли. Остальную часть овощей спассеровать с жиром. Очищенный картофель и овощи протереть через сито, добавляя отвар. Отварную рыбу отделить от костей и дважды пропустить через мясорубку.

Протертую овощную массу соединить с измельченной рыбой, тщательно перемешивая и добавляя процеженный рыбный бульон, затем добавить слегка обжаренную на масле муку, разведенную бульоном, соль и довести до кипения. Готовый суп заправить яично-молочной смесью и маслом.

СУП-ПЮРЕ ГОРОХОВЫЙ

500 г говядины с костями, 300 г сушеного гороха, 1 морковь, 1 лук-порей, по 1 корню петрушки и сельдерея, 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка масла, соль.

Из мяса и костей сварить бульон, добавить коренья и пряности и замоченный в воде горох. Когда бульон сварится, мясо вынуть, бульон процедить, горох и коренья протереть и снова соединить с бульоном. Муку спассеровать, разбавить бульоном и ввести в суп.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

3–5 картофелин, 200 г цветной капусты, 2 столовые ложки масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Цветную капусту вымыть, выдержать в подсоленной воде и разделить на соцветия, после чего отварить в кипятке. Картофель отварить, протереть, соединить с цветной капустой и отваром, в котором она варилась. В суп добавить 2 столовые ложки масла и мелко нарубленную зелень.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КРУПЫ

150–200 г крупы (рисовой или перловой), 50 г моркови, 30 г петрушки, 50 г лука, 40 г сливочного масла, 1,5 л жидкости (молока или бульона).

Крупу сварить, добавить пассерованные овощи, протереть вместе с отваром, развести молоком или бульоном и вскипятить.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ

400 г свеклы, 40 г лука-порея, 20 г муки, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны или сливок, 10 г уксуса.

Сырую свеклу очистить, натереть на терке и тушить с добавлением бульона и масла до мягкости (чтобы цвет свеклы сохранился, к ней можно добавить уксус). Лук-порей мелко нашинковать и спассеровать на масле. В бульон положить тушеную свеклу, пассерованный лук-порей, довести до кипения, заправить белым соусом и варить при слабом кипении. Через 15–20 минут массу протереть и вновь довести до кипения. Добавить столько бульона, чтобы консистенция массы соответствовала супу-пюре, и заправить сметаной или сливками. Отдельно к супу можно подать гренки.

Молочные супы

СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ

500 г молока, 400 г воды, 70 г риса, 50 г изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, сахар.

В кипящую воду положить перебранный и промытый рис и варить до полуготовности, затем влить кипяченое молоко и продолжать варить до мягкости риса, после чего добавить промытый изюм.

Перед окончанием варки добавить соль, сахар по вкусу и сливочное масло.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОНАМИ

1 л молока или смеси воды и молока, 80 г макаронных изделий.

Длинные макароны разломать на куски, положить в кипящую воду и варить до полуготовности (макароны – 15 минут, лапшу – 10–12 минут, вермишель – 5–7 минут), затем воду слить, залить макароны кипящим молоком или смесью воды и молока и, помешивая, варить до готовности, положить соль, сахар, а при подаче на стол – кусочек сливочного масла.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

500 г молока, 300 г воды, 2 столовые ложки масла, соль, сахар по вкусу.

Для клецек: *100 г пшеничной муки, 50–70 г молока, 1 яйцо, соль.*

Яйцо взбить с солью, влить молоко, всыпать муку и замесить тесто. С помощью ложки разделать клецки и опустить их в кипящую воду. Когда клецки всплывут, влить кипяченое молоко, довести до кипения, добавить соль, сахар и сливочное масло.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВНЫМИ КЛЕЦКАМИ

0,5 л воды, 1 л молока, соль, сахар.

Для клецек: *300 г моркови, 1 яйцо, 1 столовая ложка масла, мука, соль.*

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить яйцо, соль, масло и столько муки, чтобы получилась достаточно связанная масса, из которой накатать небольшие шарики, опустить в кипящую воду и варить, пока те не всплывут. В суп влить кипящее молоко, все прокипятить.

Рыбные супы

УХА РЫБАЦКАЯ

600 г рыбной мелочи, 400–500 г крупной рыбы, 3 луковицы, корень петрушки, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Мелкую рыбу выпотрошить, промыть и, не очищая от чешуи, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, поставить на огонь. Варить, пока рыба полностью не разварится, затем бульон процедить. В процеженный бульон положить нарезанные репчатый лук и корень петрушки, поставить бульон снова на огонь, проварить еще 15 минут, затем опустить в него подготовленные порционные куски крупной рыбы и специи. Уменьшить огонь и варить еще 15–20 минут, удаляя всплывающую пену. Готовую уху заправить сливочным маслом и подать, посыпав измельченной зеленью.

СУП РИСОВЫЙ ОСТРЫЙ С РЫБОЙ

500–600 г мороженой аргентины, 1 стакан риса, 3 столовые ложки маргарина, 2 головки репчатого лука, 2 дольки чеснока, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени, соль.

В кипящий рыбный бульон положить промытый рис, мелко нарезанный лук, пассерованный с жиром и томатом-пюре и варить 35–40 минут. За 15 минут до окончания варки положить в суп кусочки рыбы без костей, толченый чеснок и соль. При подаче на стол посыпать зеленью.

УХА С КАРТОФЕЛЕМ

1,5 кг рыбной мелочи, по 0,5 корня петрушки и сельдерея, 1 луковица, 7 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 500–600 г картофеля, соль.

Сварить в пряном отваре очищенную и хорошо промытую рыбную мелочь. Перед варкой рекомендуется освободить рыбу от голов, чтобы они не придали отвару горечи. Отвар процедить, прокипятить и добавить в него нарезанный брусочками или ломтиками картофель. Подать, посыпав зеленью петрушки или

укропа. Перед подачей к столу уху можно заправить сливочным маслом, добавляя его в суп мелкими кусочками и все время помешивая.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

1 кг рыбы, 100–150 г свежих, соленых или маринованных грибов, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки томата-пюре, 3 соленых или маринованных огурца, 7 головок репчатого лука, 1 морковка, по 1 корню петрушки и сельдерея, 4–5 горошин перца, 1 лавровый лист, молотый перец, зелень укропа или петрушки, сметана или ломтики лимона, сахар, соль.

Из костей и голов сварить бульон, положив в него морковь, 2 головки репчатого лука и специи. Бульон процедить. Репчатый лук нашинковать, слегка обжарить, добавить томат-пюре и развести горячим бульоном.

Грибы нарезать ломтиками, рыбу и огурцы – кусочками. Сложить в кастрюлю вместе с обжаренным луком и томатом-пюре. Все залить горячим бульоном и варить 15–20 минут. При подаче на стол добавить в суп измельченную зелень, сметану или ломтики лимона без цедры.

СУП ИЗ ХЕКА С ТОМАТОМ

1 кг рыбы (хека, аргентины или сайры), 150 г оливкового масла, 3 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 100 г лука-порея, 2 дольки чеснока, 2 столовые ложки томата-пюре, 4 картофелины, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, соль.

Подготовленную рыбу нарезать кусками, посолить и поставить в холодное место. Головы (без жабр) и хвосты залить холодной водой, добавить соль, лавровый лист и петрушку. Варить бульон в течение часа, затем процедить. В кастрюльке разогреть оливковое масло и слегка обжарить на нем нашинкованный репчатый лук, белую часть лука-порея и другие овощи. Нарезанный брусочками картофель и куски рыбы залить процеженным бульоном и варить 15–20 минут, затем добавить томат-пюре и чеснок. Подавать, посыпав зеленью петрушки, укропа и лука.

СУП ТОМАТНЫЙ С РЫБОЙ

500–600 г мороженой рыбы, 4–5 картофелин, 1 морковка, 0,5 корня петрушки, 2 головки репчатого лука, 2–3 столовые ложки маргарина, соль, специи, 0,5 чайной ложки мелко нарезанной зелени петрушки или укропа.

В кипящий бульон положить кусочки рыбы, нарезанный дольками картофель, нарезанные соломкой и спассерованные с жиром коренья и лук и варить при слабом кипении до готовности. Нарезанные помидоры, соль и специи добавить в суп за 5–6 минут до окончания варки. При подаче на стол суп посыпать зеленью.

Борщи

БОРЩ УКРАИНСКИЙ С ПАМПУШКАМИ

500 г говядины, 1 свекла, 400 г свежей капусты, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 0,5 стакана томата-пюре или 5 свежих помидоров, 1 столовая ложка муки, 200 г жира, 50 г свиного сала, 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка сахара, сок лимона, зелень, черный молотый перец, 1 сладкий болгарский перец, 1 лавровый лист.

Для пампушек: *350 г муки, 3/4 стакана молока, 20 г сахара, 10 г дрожжей.*

Мясо отварить до готовности. Очищенную промытую свеклу нарезать брусочками, посыпать солью, сбрызнуть соком лимона, все перемешать, положить в кастрюлю или глубокую сковороду, добавить собранный с мясного бульона жир, сахар, томат-пюре и тушить до полуготовности. Очищенные и промытые коренья и лук нарезать соломкой и спассеровать с жиром. Бульон процедить, мясо нарезать кусочками. В процеженный бульон добавить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, опустить нарезанную соломкой свежую капусту и варить 10–15 минут, после чего добавить пассерованные овощи, болгарский перец, нашинкованный тонкой соломкой, мучную заправку, специи и довести до готовности. Готовый борщ заправить салом, толченным с чесноком и зеленью, довести до кипения и дать настояться 30 минут. При подаче к столу добавить сметану, мясо, зелень. К борщу подать пампушки.

Пампушки: В теплом молоке развести дрожжи, соль, сахар, добавить растительное масло и муку, замесить тесто и оставить для брожения. Готовое тесто разделить на куски массой по 25 г, закатать шарики, уложить на смазанный маслом противень, дать подойти и выпекать при температуре 180–210 градусов.

БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ

200 г свеклы, 150 г свежей капусты (или 200 г квашеной), 50 г моркови, 20 г петрушки, 50 г репчатого лука, 30 г томата-пюре, 30 г кулинарного жира или свиного сала, сахар, соль, уксус по вкусу, 800 г бульона или воды.

Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой или ломтиками, положить в толстостенную посуду, добавить томат-пюре,

сбрызнуть уксусом, налить немного воды или бульона (10 % от массы свеклы) и, помешивая, тушить. Чтобы свекла тушилась быстрее, уксус и томат-пюре в нее можно добавлять не сразу, а за 10 минут до конца тушения.

Пока свекла тушится, нашинковать соломкой лук, морковь и корень петрушки. Помешивая, пассеровать их с жиром в течение 10–15 минут. Затем в кипящий бульон или воду положить шинкованную свежую капусту и варить 10–15 минут, после чего добавить тушеную свеклу, пассерованные овощи и варить до готовности. За 10 минут до конца варки добавить соль, сахар и специи. Варить борщ на слабом огне, почти без кипения.

В конце варки в борщ для заправки можно добавить порубленный чеснок и свиное сало, предварительно растертые с солью.

БОРЩ ПО-ПОЛЬСКИ

50 г сушеных белых грибов, лук, морковь, брюква, 2 картофелины, 10 шт. красной свеклы, 50 г растительного масла, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, укроп, петрушка, соль.

Грибы отварить и нашинковать, отвар процедить. Лук, морковь, брюкву, картофель отварить и протереть. Свеклу испечь или отварить и нашинковать. Все продукты соединить, добавить лавровый лист, прокипятить, посыпать рубленой зеленью и подкрасить соком свеклы. Затем добавить масло, сметану, соль и прогреть, не доводя до кипения. Подавать со сметаной.

БОРЩ ЛЬВОВСКИЙ С СОСИСКАМИ

500 г свеклы, 400 г картофеля, по 0,5 моркови и корня петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 200 г сосисок, 2 л воды, перец, лавровый лист, соль, зелень.

Из костей сварить бульон и процедить. Свеклу хорошо промыть и отварить с кожицей с добавлением уксуса до готовности, затем очистить, нарезать соломкой и тушить несколько минут с томатом-пюре, разведенным бульоном. В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель и довести до кипения, затем положить подготовленную свеклу, нарезанные соломкой и пассерованные морковь, петрушку, лук, сахар, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности. В конце

варки в борщ влить свекольный отвар.

При подаче на стол в борщ положить сваренные и нарезанные ломтиками сосиски и мелко нарезанную зелень.

Подавать со сметаной.

БОРЩ С ГРИБАМИ

2,5 л мясного бульона, 1,5 кг столовой свеклы, 250 г свежих белых грибов, 1 долька чеснока, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, соль, сахар по вкусу, 2 столовые ложки муки.

Свеклу сварить, опустить на 5–7 минут в холодную воду, очистить, нашинковать тонкими брусочками, опустить в кипящий бульон. Добавить очищенные нарезанные грибы, уксус, соль, сахар и варить 15 минут. Из муки и 1 стакана бульона приготовить заправку и добавить в борщ для загустения. Подавать борщ, посыпав мелко нарезанным чесноком.

БОРЩ С «УШКАМИ» ИЗ ГРИБОВ

Свекла, капуста, репа, морковь, лук, картофель, 1,3 л хлебного кваса, 0,5 стакана сметаны, 200 г растительного масла, лавровый лист, укроп, петрушка, **Для «ушек»:** *100 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла.*

Для теста: *1,5 стакана муки, 0,5 стакана воды, 1–2 яйца, 1 чайная ложка соли.*

Мелкую свеклу пошинковать и подрумянить в масле. Капусту, репу, морковь и луковицу нарезать, залить хлебным квасом, посолить, отварить. Положить лавровый лист, картофель, прокипятить, добавить обжаренную свеклу, сметану, масло, развести квасом. Затем прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.

Грибы отварить, нашинковать и смешать с измельченным и обжаренным в масле луком. Грибной бульон процедить и добавить в борщ.

Замесить тесто для «ушек», тонко раскатать и подсушить. Вырезать лепешки, на каждую положить по 1 чайной ложке начинки, края соединить.

Отварить ушки в борще.

СВЕКОЛЬНИК

200 г свеклы, 30 г томата-пюре или 100 г свежих помидоров, 100 г картофеля, 20 г жира или топленого свиного сала, уксус, специи, 800 г воды или бульона.

Свеклу нарезать соломкой и тушить с томатом-пюре, предварительно сбрызнув уксусом. В кипящую воду, отвар от овощей или грибной бульон положить картофель, нарезанный брусочками, через 15 минут – тушеную свеклу, специи, соль. Заправить по вкусу уксусом, солью, сахаром. В тарелку со свекольником положить ломтик сваренного вкрутую яйца, сметану, зелень.

БОРЩ «ЯЛТИНСКИЙ»

2–3 свеклы, 1 репа, 1 сельдерей, 1 корень петрушки, 1 луковица, 400 г картофеля, маленький плотный кочан капусты, 4 чайные ложки муки, 4 столовые ложки томатной пасты, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Свеклу, репу, сельдерей, петрушку, картофель нашинковать и отварить в подсоленной воде. Кочан капусты разрезать на 12 частей и тоже отварить, отвары соединить, всыпать подрумяненную в масле муку, вскипятить. Добавить масло, томатную пасту, сметану, рубленую зелень и довести до кипения.

МЯСО

Жаркое

ЖАРКОЕ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 кг мяса, 80 г сала, 2 столовые ложки смальца, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1,5 кг квашеной капусты, 0,5 столовой ложки муки, 2 стакана воды или бульона, соль, перец, лавровый лист.

Крупные куски мяса (1–1,5 кг) нашпиговать салом, положить в кастрюлю, добавить часть смальца, обжарить до румяного цвета, добавить мелко нарезанные пассерованные морковь, лук и петрушку, подлить воду или бульон и тушить до готовности.

Готовое мясо нарезать небольшими кусочками. Пассерованную муку развести соком, в котором тушилось мясо, добавить воду или бульон, проварить и протереть через сито вместе с овощами.

Отжатую от рассола квашеную капусту потушить с добавлением смальца до готовности и заправить обжаренным луком, перцем, лавровым листом и частью подготовленной подливы.

На дно сотейника выложить нарезанное кусочками сало, а на него – несколькими слоями капусту и мясо, залить оставшейся подливой и тушить 15–20 минут.

РУССКОЕ ЖАРКОЕ

250–300 г говядины, 4–5 картофелин, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки или укропа, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в масле. Лук нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета.

Мясо нарезать кусочками, обжарить в масле с двух сторон до образования румяной корочки. В глиняный горшочек (можно – просто в кастрюлю) положить мясо, картофель, лук, коренья, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и немного бульона.

Тушить в духовке 30 минут. За 10 минут до готовности залить жаркое сметаной, посыпать мелко нарубленным чесноком, зеленью петрушки и укропа.

БЕФСТРОГАНОВ

500 г говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 100 г сметаны, 3 столовые ложки томата-пюре, 1 луковица, соль, черный молотый перец, зелень петрушки или укропа.

Говядину нарезать на широкие ломти толщиной 1–1,5 см, затем хорошо отбить и нарезать на брусочки длиной 3–4 см. Мясо посолить, поперчить, разложить на сильно разогретой с жиром сковороде и, помешивая, обжарить.

Обжаренное мясо соединить с нашинкованным пассерованным луком, залить сметаной, пассерованным томатом-пюре и, помешивая, прогреть до кипения.

Примечание. Соус должен быть острым, ароматным, достаточно густым и не стекающим с кусочков мяса.

ГОВЯДИНА В СМЕТАНЕ

1 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки и пастернака, 2 стакана сметаны, 2 столовые ложки смальца, соль, перец, лавровый лист, зелень.

Крупный кусок говядины (1–1,5 кг) обжарить со всех сторон до румяного цвета, положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, петрушку, пастернак, лук, лавровый лист, перец, соль, залить водой или бульоном, поставить в духовку и тушить под закрытой крышкой почти до полной готовности.

Мясо залить сметаной и тушить еще несколько минут. Готовую говядину нарезать кусками из расчета 2–3 на порцию, а бульон со сметаной и кореньями, в котором она тушилась, протереть через сито и довести до кипения.

При подаче на стол мясо полить сметанной подливой и посыпать мелко нарубленной зеленью.

ГУЛЯШ

500 г говядины, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 луковица, 0,5 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки смальца, соль, перец, лавровый лист, зелень.

Мясо порезать кубиками по 25–30 г, посолить, обжарить с жиром, залить горячим бульоном или водой, добавить пассерованный томат-пюре и тушить 1–1,5 часа почти до готовности. Затем бульон слить, процедить и приготовить на нем соус с мукой, поджаренной до светло-коричневого цвета.

В соус добавить мелко нарезанный пассерованный лук, перец, лавровый лист, сметану, залить им мясо и тушить при слабом

кипении 15–20 минут.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

500 г баранины, 1 столовая ложка смальца, 80 г сала, 5 долек чеснока, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла для жарения, 2 стакана бульона, 1 стакан фасоли, 1 луковица, соль, перец, зелень.

Из обмытой баранины удалить кости, нашпиговать салом, натереть толченым чесноком с солью, обжарить на смальце до образования светло-коричневой корочки, сложить в сотейник, залить бульоном или водой, добавить жир и тушить до готовности.

Подлива: муку пассеровать, развести соком, в котором тушилась баранина, добавить бульон, соль, перец, варить. Готовую подливу процедить, залить ей баранину и довести до кипения.

Гарнир: перебранную и промытую фасоль замочить, сварить до готовности и отцедить отвар. Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, добавить томата-пюре, обжарить еще 5 минут, развести 0,5 стакана отвара фасоли, довести до кипения, заправить вареной фасолью, посолить и хорошо прогреть.

Нарезанную тонкими кусочками баранину подавать на стол с вареной заправленной фасолью, полив подливой и посыпав мелко нарезанной зеленью.

ГУЛЯШ С ПЕРЦЕМ ПО-НЕМЕЦКИ

600 г говядины, 2 луковицы, 150 г ветчины без жира, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка молотого красного перца, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки черного перца, 1/4 л красного вина, 1 красный перец, 250 г картофеля, 1/2 ложки сахара.

Лук нарезать колечками, а мясо и ветчину – кусочками, примерно по 2 см. Разогреть масло, положить лук, говядину и ветчину и обжаривать со всех сторон 5 минут. Затем добавить перец, соль, залить вином и тушить 40 минут.

Картофель нарезать кубиками, добавить его в гуляш и готовить еще 20 минут, затем добавить сахар по вкусу.

ГУЛЯШ С РИСОМ

600 г свинины, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 столовые ложки масла, 0,5 чайной ложки соли, 1 столовая ложка красного сладкого перца, 3/4 л горячего мясного бульона, 100 г риса, 4 помидора, 1/4 чайной ложки тмина, 0,5 стакана сметаны.

Свинину разрезать на кусочки по 3 см.

Лук и чеснок нашинковать. Масло разогреть, слегка обжарить в нем лук, затем добавить мясо и залить половиной мясного бульона. Прикрыть крышкой и тушить 30 минут.

Рис промывать в воде, пока она не станет чистой, после чего добавить его к мясу, залить оставшимся бульоном и перемешать.

Варить еще 20 минут.

Помидоры разрезать на 8 частей, добавить их в гуляш и дать постоять 10 минут. Перед подачей на стол блюдо заправить сметаной.

СВИНИНА С ОВОЩАМИ

500 г свинины, 1 стакан гороха, 0,5 стакана сметаны, 0,5 столовой ложки томата-пюре, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/4 стакана бульона, соль, перец, лавровый лист.

Подготовленную свинину нарезать мелкими кубиками, посолить, обсыпать пшеничной мукой и обжарить с хорошо разогретым смальцем или сливочным маслом до румяного цвета. Горох перебрать, промыть и отварить в несоленой воде до полуготовности. Лук, морковь, петрушку очистить, мелко нарезать и смешать с молотым перцем, солью и лавровым листом.

Кастрюлю смазать растопленным сливочным маслом, выложить слоями половину подготовленных овощей, затем поджаренную свинину, на нее – полусваренный горох, а сверху – оставшуюся часть овощей. Все залить бульоном, сваренным из костей, тушить 25 минут, после чего залить сметаной, смешанной с пассерованным на сливочном масле томатом-пюре, и поставить в духовку на 10 минут.

ГУЛЯШ ОРИГИНАЛЬНЫЙ, С КУКУРУЗОЙ

100 г говядины (нога), 600 г говядины (шейная часть), 3 луковицы, 1 долька чеснока, 1 красный и 1 зеленый перец, 3 столовые ложки масла, 1 лавровый лист, 0,5 стакана мясного бульона, 200 г консервированной кукурузы, 200 г маринованных огурцов, 0,5 стакана сливок, соль, перец.

Мясо разрезать на кусочки по 3 см. Лук и чеснок нашинковать, перец нашинковать соломкой. На разогретом масле обжарить лук, затем добавить мясо и хорошо обжарить.

Добавить перец, лавровый лист, щепотку соли, затем залить бульоном и тушить на слабом огне под крышкой 70–80 минут. При необходимости добавить горячей воды.

Нарезать кубиками огурцы и за 10 минут до окончания готовки добавить их вместе с кукурузой в гуляш. Перед подачей на стол гуляш заправить сливками.

Мясо тушеное

ГОВЯДИНА С ГРИБАМИ ПО-БОЛГАРСКИ

1 кг говядины, 150 г сала, 3–4 столовые ложки жира, 500 г свежих грибов, 15–20 горошин черного перца, зелень петрушки, соль.

Говядину нарезать кусками и обжарить в жире, затем посолить и поперчить. Дно кастрюли выложить тонкими ломтиками сала, на него положить мясо, а сверху – очищенные и промытые грибы (мелкие – целиком, а крупные – нарезать). Влить 2 стакана горячей воды, добавить черный перец горошком, посолить и довести до готовности на слабом огне, плотно закрыв крышкой.

ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ

500 г говядины, 800 г картофеля, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка томата-пюре, 1,5 столовой ложки жира, соль, перец, лавровый лист.

Говядину нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить, обсыпать мукой, обжарить каждый кусок и сложить в кастрюлю вместе с жиром и соком. Добавить воду, пассерованного с жиром томата-пюре и тушить под закрытой крышкой 30 минут. Затем в кастрюлю положить обжаренный картофель, пассерованные морковь и петрушку, перец горошком, лавровый лист и тушить до готовности.

ДУШЕНИНА С ПОЧКАМИ

1 кг говядины, 200 г почек, 2 столовые ложки смальца, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, соль, перец, зелень, лавровый лист.

Крупные куски говядины обжарить до румяного цвета вместе с очищенными и нарезанными морковью, луком и корнем петрушки. На дно кастрюли положить мелко нарубленные кости, подготовленные и нарезанные ломтиками почки, перец, лавровый лист, обжаренное мясо, влить бульон (чтобы мясо было покрыто полностью) и тушить до готовности.

Готовую душенину порезать ломтиками, из расчета 2–3 шт. на порцию, разложить на тарелки. Сверху выложить почки, полить соком, в котором тушилось мясо, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ЯБЛОЧНЫЙ БИГОС

500 г говядины или свинины, 150 г ветчины, 2 столовые ложки смальца, 800 г белокочанной капусты, 1 луковица, 200 г свежих яблок, 100 г помидоров, соль, перец.

Мясо отделить от костей, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и выложить в посуду с разогретым жиром.

Поверх мяса положить нарезанную тонкими ломтиками ветчину, нарезанную соломкой свежую белокочанную капусту, нашинкованный репчатый лук, очищенные и нарезанные дольками свежие яблоки, помидоры. Добавить бульон и тушить до готовности.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1 кг говядины, 5 шт. моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки смальца, 0,5 столовой ложки муки, 2 стакана бульона, соль, перец.

Говядину крупным куском посолить, выдержать 1 час в холодном месте, затем положить в сотейник или кастрюлю с хорошо разогретым жиром, обжарить со всех сторон до румяного цвета, подлить бульон и тушить 1 час. Потом добавить перец, очищенные и нарезанные кружочками морковь, петрушку и репчатый лук, тушить до готовности. Готовое мясо нарезать порционными кусками.

Муку поджарить до светло-коричневого цвета, развести соком с жиром и овощами, в котором тушилась говядина, и хорошо проварить. Готовую говядину подавать на стол, полив подготовленной подливой с овощами.

ДУШЕНИНА ПОСПИЛЬНАЯ

1 кг говядины, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки смальца, 1,5 кг картофеля, 5 луковиц, 0,5 корня сельдерея, чеснок, соль, перец, зелень.

Подготовленное мясо отбить, нарезать ломтиками, посолить,

поперчить, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон до румяного цвета и уложить на дно сотейника в один ряд.

Очищенный сырой картофель нарезать кружочками, добавить нарезанные лук и сельдерей, душистый перец, соль, все перемешать и уложить слоем на мясо. На овощи снова выложить нарезанное мясо, а на него – овощи. Так укладывать 2–3 раза с расчетом, чтобы последним слоем был картофель. Все залить бульоном и тушить до готовности. При подаче на стол душенину посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 кг говядины, 2 столовые ложки жира, 0,5 кг чернослива, 0,5 стакана томата-пюре, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 столовой ложки сахара, 5 гвоздик, 1/3 чайной ложки корицы, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, соль.

Говядину нарезать кусками по 200–250 г, посолить, обжарить до румяного цвета на сковороде, переложить в кастрюлю, добавить пассерованные с жиром лук и томат-пюре, залить небольшим количеством бульона и тушить 20–30 минут.

Пассерованную муку развести бульоном, вместе с промытым черносливом положить в посуду с мясом и тушить до готовности. Затем добавить гвоздику, уксус, корицу, сахар и тушить еще 15 минут. Готовую говядину подают с черносливом и заливают соусом, в котором она тушилась.

ЗРАЗЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

1–1,5 кг мякоти говядины, соль, черный молотый перец, жир для жарения, 250 г сметаны или майонеза. **Варианты начинки:**

с грибами: 500 г соленых грибов, 3 головки репчатого лука;

из лука с яйцом: 3 головки репчатого лука, 4 сваренных вкрутую яйца;

из соленых огурцов: 3 соленых мелко нарубленных огурца, 2 головки репчатого лука.

Мясо нарезать поперек волокон и хорошо отбить, чтобы оно стало тонким, посолить, поперчить. В полученные блинчики завернуть начинку, обвязать каждый рулетик ниткой, немного обжарить в разогретом жире, положить в глубокую сковородку, залить сметаной или майонезом, закрыть крышкой и поставить в духовку на 1 час. За 10 минут до готовности крышку снять, чтобы зразы подрумянились.

Для приготовления начинок лук обжарить до золотистого цвета, яйца отварить вкрутую и не слишком мелко порубить, грибы нарезать лапшой и обжарить отдельно от лука, а затем соединить с ним; у огурцов сначала срезать жесткую кожицу и нарезать соломкой, после чего соединить с жареным луком.

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

500 г свинины, 3 столовые ложки смальца или сливочного масла, 200 г помидоров, 1 луковица, 150 г болгарского перца, 250 г макаронных изделий (звездочки, рожки), 2 стакана бульона, соль, перец.

Свинину нарезать широкими порционными кусками, отбить, посолить, слегка обжарить на сильно разогретом смальце или масле, положить в кастрюлю, залить бульоном, добавить мелко нарезанный пассерованный лук, нарезанные дольками помидоры без кожицы и семян, нарезанные соломкой стручки очищенного болгарского перца. соль, перец и тушить до полуготовности.

Макаронные изделия отварить до полуготовности в подсоленной воде, процедить, положить в кастрюлю с мясом, перемешать с соусом и тушить до полной готовности мяса.

Примечание. При использовании вермишели ее закладывают без предварительного отваривания.

ВЕРЕЩАКА

500 г свиной грудинки, 2 столовые ложки смальца, 2 луковицы, 100 г ржаного хлеба, 0,5 стакана уксуса с 1,5 стакана воды, соль.

Грудинку нарезать крупными кубиками, обжарить со смальцем или сливочным маслом до образования румяной корочки, затем переложить вместе с соком и жиром в кастрюлю и залить уксусом, смешанным с водой.

Добавить нарезанный соломкой лук, перец, соль и тушить до полуготовности, после чего положить в посуду с грудинкой тертый черствый ржаной хлеб и тушить до готовности.

СВИНОЕ ФИЛЕ В СОУСЕ ИЗ ЙОГУРТА

800 г филе, 1 чайная ложка сладкого перца, 0,5 чайной ложки соли, 100 г сыра, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 пакета сливочного йогурта (по 200 г), 1

бульонный кубик, 2 столовые ложки зелени петрушки.

Филе разделить на 2 куска, срезать кромку жира, натереть солью и сладким перцем. Сыр нарезать полосками по 4 см длиной. В кусках филе ножом проделать небольшие отверстия и вставить в них полоски сыра на 3/4 их длины.

Растопить масло и со всех сторон обжарить на нем филе. Добавить муку, немного обжарить, затем измельчить бульонный кубик, смешать его с йогуртом и заправить филе. Блюдо прикрыть крышкой и тушить на слабом огне 40 минут. Перед подачей на стол в соус добавить петрушку.

СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

600 г свинины, 80 г черствой булки, 250 г чернослива, 2–3 столовые ложки смальца или сливочного масла, 0,5 столовой ложки сахара, 2/3 ложки 9 %-ного уксуса, 5 горошин душистого перца, лавровый лист.

Мясо крупным куском, без костей и промытое, посолить, обжарить со всех сторон на смальце или масле до появления румяной корочки, затем переложить в кастрюлю, добавить душистый перец, уксус, лавровый лист, воду и тушить до готовности под закрытой крышкой.

Чернослив перебрать, промыть, отварить до готовности, протереть через сито, соединить с растертой булкой, поджаренной на масле, сахаром и соком, в котором тушилось мясо. Все хорошо проварить, протереть через сито, довести до кипения и залить мясо, нарезанное тонкими ломтиками.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С БОБАМИ

300 г жирной баранины, 400 г бобов, соль, корень и зелень сельдерея, жир дли жарения.

Бобы вымыть, замочить в воде, сварить до мягкости, добавить нарезанную кубиками и обжаренную до образования румяной корочки баранину а также нашинкованный соломкой и обжаренный до золотистого цвета корень сельдерея. Все посолить, перемешать и довести до готовности в духовке, прикрыв посуду крышкой. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

БАРАНЬЯ ГРУДИНКА С РИСОМ

1 кг баранины, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан риса, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 3,5 стакана бульона, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 дольки чеснока, соль, перец.

Баранью грудинку отварить до полуготовности, добавляя очищенные и нарезанные петрушку, морковь, лук, душистый перец, лавровый лист и соль. Мясо отделить от костей, нарезать кубиками средней величины, смешать с перебранным и промытым рисом, залить 2 стаканами бульона, в котором варилась баранина, добавить очищенный нарезанный репчатый лук, часть сливочного масла. Довести до кипения, затем поставить в духовку и тушить до готовности под закрытой крышкой.

При подаче на стол грудинку полить подливой, приготовленной из пассерованной муки и бульона, в котором варилось мясо, и заправить чесноком.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С МОРКОВЬЮ

300 г баранины, жир для жарения, 500 г моркови, 2 головки репчатого лука, горсть изюма, соль, зелень укропа или петрушки.

Мясо нарезать кубиками по 20–25 см, обжарить в жире до зарумянивания, положить в глубокую сковороду, добавить нарезанную кубиками морковь, нарезанный соломкой и обжаренный до золотистого цвета лук, промытый и перебранный изюм. Посолить и, по желанию, добавить тмин. Тушить на слабом огне, прикрыв крышкой. Подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Мясо жареное

АНТРЕКОТ С ЛУКОМ

Говядина, репчатый лук, зелень укропа.

Говядину нарезать поперек волокон ломтиками толщиной примерно 1 см, отбить, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон до образования румяной поджаристой корочки. Лук нарезать кольцами и обжарить вместе с мясом до золотистого цвета.

Антрекот подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа, кольцами лука, с картофелем или консервированными овощами.

БИФШТЕКС ПО-ДОМАШНЕМУ

500 г говядины, 3 столовые ложки топленого масла, 3 луковицы, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Вырезку нарезать на порционные куски и слегка отбить тяпкой, придав овальную или круглую форму. Бифштекс посолить, поперчить, уложить на разогретую с жиром сковороду, засыпать нашинкованным кольцами луком и жарить до готовности, время от времени помешивая.

Незадолго до окончания жарения на сковородку подлить 1–2 ложки крепкого мясного бульона и довести до кипения.

Примечание. Подавать бифштекс можно прямо на той же сковороде, на которой он жарился, с картофелем и зеленью.

АНТРЕКОТ ОБЫКНОВЕННЫЙ

Говядина, репчатый лук, зелень укропа.

Мясо обжарить с обеих сторон, но не доводить до готовности, после чего обильно посыпать обжаренным до полуготовности репчатым луком, влить 1/2 стакана бульона, залить майонезом, посыпать 2–3 ложками тертого сыра и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

ШНИЦЕЛЬ ПО-ЧЕШСКИ

4 куска свинины без кости по 150 г каждый, 2 чайные ложки горчицы, 1 столовая ложка сладкого красного перца, 1 столовая

ложка муки, 50 г сала, 2 луковицы, 1 столовая ложка масла.

Шницели отбить, намазать тонким слоем горчицы. Муку смешать со сладким перцем, обвалять в ней шницели, а затем стряхнуть с них излишки муки.

Сало и лук нарезать кубиками. Масло разогреть, обжарить в нем сало и лук, затем лук вынуть, а шницели хорошо обжарить на сале в течение 2–3 минут с каждой стороны. Потом огонь уменьшить, и жарить шницели еще по 4 минуты с каждой стороны, после чего снова положить лук и еще раз разогреть.

КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

500 г свинины, 2 столовые ложки жира, соль, черный молотый перец.

Из свинины нарезать котлеты с косточками. Косточки зачистить, концы заострить. Котлеты хорошо отбить тяпкой, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром до образования румяной корочки.

ФИЛЕ ИЗ СВИНИНЫ ФАРШИРОВАННОЕ

4 куска филе свинины по 200 г каждый, 2 кусочка хлеба, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка зелени, 1 столовая ложка сливок, 3 столовые ложки масла, соль, перец.

Каждый кусок филе надрезать так, чтобы он не разделился на 2 части. Хлеб размягчить в небольшом количестве воды и смешать его с зеленью и сливками. Каждую порцию филе нафаршировать зеленью и закрепить. Жарить филе в течение 20 минут на среднем огне, периодически поливая небольшим количеством масла.

ЭСКАЛОП

300 г свинины, 60 г свиного сала.

Свинину нарезать поперек волокон ломтиками толщиной около 1,5 см, хорошо отбить тяпкой, посолить, поперчить. Вместо перца или одновременно с ним можно использовать молотую корицу или молотый мускатный орех.

Мясо обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки.

ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

600 г баранины, 1 яйцо, 3 столовые ложки сухарей, 3 столовые ложки топленого масла или жира, соль, перец.

Из мяса барашка нарезать котлеты, срезать пленки, зачистить косточки, слегка отбить, посолить, поперчить, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, обжарить с обеих сторон. Подавать с зеленью и овощами.

ОТБИВНЫЕ С ЯБЛОКАМИ ПО-ФЛАМАНДСКИ

4 куска свинины по 150 г каждый, 1 большое кислое яблоко, 3 столовое ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сливок или сметаны, 2 столовые ложки перечной мяты, соль, перец.

Отбивные надрезать по краям, чтобы сохранили форму. Мясо слегка отделить от кости острым ножом. Яблоко разрезать на 4 части и мелко нашинковать. Растопить масло и хорошо обжарить отбивные со всех сторон, после чего посолить их и поперчить с каждой стороны.

На отбивные положить нашинкованное яблоко и готовить в течение 15 минут в духовке на среднем огне.

Готовые отбивные заправить сметаной и подать к столу.

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ

4 куска баранины по 150 г, 0,5 чайной ложки сухих листьев мяты, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки белого перца, 3 столовые ложки масла.

Срезать кусочки мяса у кости острым ножом. Эти кусочки использовать для соуса. Надрезать отбивную, чтобы при готовке она сохранила свою форму.

Мяту и перец смешать с 2 столовыми ложками мяса и полученной смесью полить отбивные. Оставшееся масло разогреть в большой сковороде и обжарить на нем отбивные до появления коричневой корочки. Затем огонь уменьшить и обжаривать мясо еще 3 минуты с каждой стороны.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

1 кг молодой баранины (корейки), 4–5 луковиц, соль, черный и красный молотый перец, сок лимона, чеснок.

Корейку нарубить на кусочки по 30–35 г, посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым репчатым луком, измельченным чесноком, сбрызнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6–9 часов. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры и жарить на углях или в духовке, на небольшом огне.

К шашлыку подавать много зелени, репчатый и зеленый лук, острый соус.

Мясо отварное

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ

1 кг говядины, 5 шт. моркови, 0,5 кг картофеля, 200 г свежей капусты, 150 г хрена, по 1 столовой ложке сухарей и пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1–2 ложки 9 %-ного уксуса, 2 стакана бульона, 1 чайная ложка сахара, соль.

Подготовленное мясо отделить от костей, добавить лук и морковь и варить до готовности.

Вареное мясо нарезать по 2–3 куска на порцию, а бульон процедить.

Очищенные мелкие луковицы и нарезанный кубиками очищенный картофель сварить в бульоне. Морковь нарезать кубиками, свежую капусту – квадратиками и припустить.

Тертый хрен слегка обжарить на масле, полить уксусом, перемешать и выпарить до 1/3 первоначального объема, после чего добавить слегка обжаренный на сливочном масле мелко рубленный лук, сметану, бульон, сахар, соль, перемешать и хорошо уварить.

Нарезанное мясо уложить на небольшие сковороды или в сотейник вместе с отваренными картофелем, луком, припущенными морковью и капустой, все залить подливкой из хрена и сметаны, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку, чтобы зарумянилось.

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ С ГРИБАМИ

1 кг говядины без костей, 60 г сушеных или 160 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 луковицы, 0,5 корня петрушки, 1 морковь, 1 столовая ложка сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1,5 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки нарезанной зелени, соль.

Говядину с костями отварить вместе с луком, петрушкой и морковью до готовности, нарезать небольшими ломтиками, а бульон процедить.

Очищенный лук и отваренные грибы мелко порезать, обжарить на сливочном масле, добавить пассерованную муку, сметану, все перемешать и заправить мелко нарезанной зеленью петрушки, маслом и солью.

Нарезанное мясо выложить в смазанный сливочным маслом сотейник вперемешку с грибной подливой, залить оставшейся подливой, посыпать сухарями и поставить в духовку для зарумянивания. Подавать на стол с жареным картофелем.

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ С ХРЕНОМ

1 кг говядины, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 1 корень хрена, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла.

Вареное мясо нарезать ломтиками, положить в смазанный сливочным маслом сотейник или кастрюлю с широким дном, залить сметаной, смешанной с тертым хреном, сырыми яйцами и солью и поставить в духовку, чтобы зарумянилось.

Мясо запеченное

БУЖЕНИНА

Окорок или небольшую его часть вымыть, надрезать кожу острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить около 1/2 стакана воды и поставить в нагретую духовку. Когда верхняя часть окорока хорошо зарумянится, его следует перевернуть и, время от времени поливая выделившимся соком, довести до готовности.

Обычно для приготовления блюда требуется 1,5 часа.

Примечание. Готовя буженину, важно не пересушить верхнюю корочку, а потому нужно прикрыть мясо плотной бумагой.

ГОВЯДИНА, ЗАЖАРЕННАЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 кг говядины, 5–6 столовых ложек жира, 3–6 долек чеснока, 200 г свежих грибов, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, специи.

Молодую говядину нашпиговать дольками чеснока и моркови, посолить, уложить на противень, полить жиром, добавить полстакана воды и жарить в духовке, периодически поливая образующимся соком.

Грибы промыть, нарезать и отварить в подсоленной воде. На грибном отваре приготовить соус и залить им мясо, когда оно будет почти готово. Мясо жарить до готовности. Перед тем как вынуть его из духовки, добавить к нему грибы.

МЯСО ОТВАРНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЛУКОМ

1 кг говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2–3 луковицы, 1,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 кг картофеля, соль, перец, зелень.

Говядину отварить с добавлением моркови, петрушки и 0,5 луковицы до готовности, нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю и поперчить.

Лук очистить, нарезать соломкой, залить сметаной, тушить до готовности, заправить сливочным маслом, посолить, выложить

на подготовленное мясо, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в духовку для зарумянивания.

Говядину подавать на стол с отварным картофелем, посыпав мелко нарезанной зеленью.

БАРАНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ

1,2 кг баранины, 50 г жира, 100 г сливочного масла, 1,2 кг картофеля, 1 л соуса с луком или грибами, 50 г сыра, 2 столовые ложки сухарей, перец, зелень.

Мясо без костей нарезать поперек волокон широкими кусками по 1–2 на порцию, отбить тяпкой, посолить, поперчить и обжарить на сковороде с жиром до готовности.

На дно блюда, смазанное маслом, налить тонким слоем луковый или грибной соус, уложить на него куски жареной баранины, покрыть их ломтиками вареного картофеля, залить соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке до образования корочки.

Подавать баранину в том же блюде, полив маслом и посыпав зеленью.

СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 кг свинины с кожицей, 6 ягод чернослива без косточек, 1 чайная ложка соли, 1 луковица, 2 гвоздики, 2 столовые ложки масла, 0,5 стакана сливок.

Духовку разогреть до 240 градусов. Чернослив положить в 0,5 стакана холодной воды. Свинину натереть солью. Луковицу разрезать пополам и воткнуть в нее гвоздику.

Разогреть масло и положить в него свинину кожицей вниз. Добавить 1/4 л горячей воды, поставить на нижний уровень духовки на 20 минут, затем перевернуть мясо, положить на него половинки луковицы и поднять температуру до 250 градусов.

Готовить свинину в течение 1 часа, постепенно доливая воду, затем выключить духовку и выдержать мясо еще 10 минут. Вынув мясо, немного разбавить образовавшийся сок горячей водой, смешать его со сливками и добавить в получившийся соус чернослив, разрезав ягоды на 4 части.

Первым делом – мясорубка. Блюда из фарша

ЕЖИКИ ИЗ МЯСА

50 г мясного фарша, 1 стакан вареного риса, 1 луковица, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, слегка охладить, соединить с мясным фаршем, мелко нарубленным луком, посолить, поперчить, все тщательно перемешать.

Из полученной массы сформовать шарики, обвалять их в муке, слегка обжарить в масле, выложить в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона, закрыть крышкой и поставить в духовку на 20 минут. Незадолго до готовности открыть крышку, чтобы ежики зарумянились.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

300 г мякоти говядины, 200 г свинины, 3 ломтика булки, 2 луковицы, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки жира для жарки.

Свинину, говядину, репчатый лук и булку, предварительно размоченную в молоке или воде, дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформовать котлеты.

Котлеты обжарить на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки, затем сложить в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и поставить на 10–15 минут в разогретую духовку.

МЯСНЫЕ ОЛАДЬИ

300 г говядины, 2 яйца, 80 г молока или воды, соль, перец, 1–2 столовые ложки жира для жарения, 1 столовая ложка сливочного масла для поливки, зелень.

Мясо отделить от костей, два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить взбитые яйца, воду или молоко, соль, перец, все хорошо перемешать, а затем

массу выкладывать порциями на раскаленную с жиром сковороду и обжаривать с двух сторон. Для доведения до полной готовности оладьи на 10 минут поставить в духовку. При подаче на стол полить сливочным маслом и посыпать зеленью.

СИЧЕНИКИ

600 г говядины, 3 столовые ложки смальца, 4 яйца, 2 столовые ложки сухарей, 2 луковицы, соль, перец.

Подготовленную говядину пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать соломкой, обжарить на смальце, добавить сырые яйца и, помешивая, приготовить жидкую яичницу. После охлаждения яичницу соединить с рубленым мясом, хорошо перемешать, заправить солью и перцем, пропустить через мясорубку, сформовать круглые или продолговатые сиченики, обвалять в сухарях, обжарить с обеих сторон и поставить в духовку на 10 минут.

СИЧЕНИКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

400 г говядины без костей, 60 г сала, 2 столовые ложки воды или молока, 1 столовая ложка жира, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, зелень.

Подготовленную говядину пропустить через мясорубку вместе с салом или шпиком, добавить соль, перец, воду или молоко, хорошо перемешать, сформовать биточки округлой формы толщиной до 15 мм и обжарить на сковороде с жиром до полной готовности.

Подавать на стол, полив сливочным маслом и посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

СИЧЕНИКИ С НАЧИНКОЙ

400 г говядины, 60 г пшеничного хлеба, 3 луковицы, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка топленого сала, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 яйцо, 4 столовые ложки сухарей, соль, перец, зелень.

Подготовленную котлетную массу (мясо, хлеб, замоченный в молоке, лук пропустить через мясорубку) разделать в форме кружочков толщиной 10 мм, выложить на их середину начинку, соединить края, сформовать в виде коротких колбасок, обвалять в

молотых сухарях, придать им овально-приплюснутую форму и жарить на сливочном масле.

Начинка: мелко нарезанный репчатый лук слегка поджарить, добавить рубленные крутые яйца, 1 столовую ложку молотых сухарей, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешать и выложить на подготовленную в виде кружков котлетную массу.

Подавать на стол, полив разогретым сливочным маслом или сметанным соусом.

ПОЛТАВСКИЙ ЗАВИВАНЕЦ

600 г свинины, 1 яйцо, 25 г сала-шпика, чеснок, соль, перец.

Подготовленную свинину нарезать, пропустить через мясорубку, добавить немного воды или молока, очищенный и измельченный чеснок, соль, перец, хорошо перемешать, выложить на мокрую полотняную салфетку, разровнять. Поверх мяса разложить мелко нарезанное сало-шпик, концами салфетки соединить края, придав мясу форму рулета, после чего переложить его на смазанный маслом противень, смазать яйцами, взбитыми с водой, и запечь.

При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом. Подавать можно холодным.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МЯСА И СВЕКЛЫ

500 г говядины, 1 кг свеклы, 1 яйцо, 4 чайные ложки муки, 3 столовые ложки жира, 1 столовая ложка сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, соль, перец.

Говядину отделить от костей, нарезать на куски, пропустить через мясорубку, соединить с протертой вареной свеклой, яйцом, смешанным с мукой, перцем и солью и хорошо перемешать. Массу уложить в смазанную жиром и обсыпанную сухарями жаростойкую посуду, разровнять, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. Подавать на стол со сливочным маслом.

ТЕФТЕЛИ ИЗ БАРАНИНЫ В СОУСЕ

1,1 кг баранины, 200 г пшеничного хлеба, 1,5 стакана воды, 150 г репчатого лука, 120 г муки, 100 г маргарина, 1 л томатного

соуса, соль, перец, зелень.

Из мяса и замоченной в молоке булки приготовить котлетную массу, пропустив через мясорубку. Нарезанный лук спассеровать и смешать с массой. Из фарша сформовать шарики, запанировать их в муке и обжарить на сковороде с жиром. Обжаренные тефтели уложить в сотейник в один ряд, залить томатным острым соусом и тушить в закрытой посуде в духовке до готовности.

Подавать тефтели вместе с соусом, в котором они тушились, посыпав зеленью.

Кролик и поросенок

КРОЛИК ЖАРЕНЫЙ

500 г крольчатины, 50 г шпика или свиной грудинки, 1–2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного маргарина.

Задние ножки кролика нашпиговать свиным салом или свиной копченой грудинкой, посолить, смазать сметаной, жарить на противне или в латке в духовке до готовности.

Подавать можно с моченой брусникой, жареным картофелем, брюссельской капустой, райскими яблочками, ломтиками лимона, зеленью.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ С НАЧИНКОЙ

На 1 кг поросенка – 250 г гречневой крупы, 100 г смальца, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 2 яйца, соль, перец.

Тушку поросенка очистить, промыть, вымочить в холодной воде 1,5–2 часа, обсушить полотенцем, посолить внутри, нафаршировать начинкой и жарить на противне с хорошо разогретым смальцем в духовке до готовности, периодически смазывая поросенка смальцем. При подаче на стол тушку нарезать кусками, обложить фаршем из поросенка и полить разогретым сливочным маслом.

Начинка: из гречневой крупы сварить рассыпчатую кашу, лук нарезать и обжарить на сливочном масле. Печень и почки поросенка отварить и порубить. Вареные яйца порубить. Все заправить солью и перцем и хорошо перемешать.

Заливное, холодцы

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ТУШЕНОГО МЯСА

На 1 кг говядины – 150 г сала, 1 телячья или свиная ножка, 1 луковица, 1 морковь, по 1/2 корня петрушки и сельдерея, 2 столовые ложки сливочного масла, 8—10 г желатина или 1 стакан бульона, перец, соль, лавровый лист.

Большие куски мяса (1–1,5 кг) зачистить, нашпиговать кусочками сала и обжарить. Добавить разрезанную вдоль телячью или свиную ножку, нарезанные петрушку, морковь, сельдерей и обжарить все вместе. К обжаренным мясу и овощам положить соль, лавровый лист, влить бульон или воду так, чтобы мясо было покрыто целиком, и тушить до готовности.

От костей ножек отделить мясо и вместе со сваренными кореньями протереть через сито. Затем залить соком, в котором тушилось мясо, добавить размоченный желатин, хорошо размешать, довести до кипения и процедить.

Тушеное мясо нарезать тонкими ломтиками, выложить в глубокое блюдо, залить подготовленной жидкой массой и охладить.

ШАРИКИ МЯСНЫЕ ЗАЛИВНЫЕ

500 г мяса с костями, по 1/4 корня петрушки и сельдерея, 1,5 луковицы, 8—10 г желатина или 1 стакан бульона, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, лавровый лист, соль, перец.

Вареное масло вместе с поджаренным луком 2 раза пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, перец, слегка подогреть, смешать с растертым добела сливочным маслом. Из полученной массы сформовать шарики.

Бульон, в котором варилось мясо вместе с костями и кореньями, процедить, посолить, смешать с размоченным желатином, разведенным бульоном, налить небольшим слоем в металлическую форму или салатник, дать застыть, после чего украсить нарезанной вареной морковью, кружочками сваренных вкрутую яиц.

Сверху выложить мясные шарики и доверху залить оставшимся бульоном.

Когда бульон застынет, форму погрузить на короткое время в

горячую воду и содержимое опрокинуть на мелкую тарелку.

ХОЛОДЕЦ ИЗ СВИНЫХ НОЖЕК

1 кг свинины, 0,5 корня петрушки, 0,5 моркови, 0,5 луковицы, 2 лавровых листа, 5 горошин перца, соль.

Свиные ножки опалить, удалить копытца, разрезать вдоль и залить холодной водой на 2–3 часа. Затем промыть, снова залить холодной водой из расчета 1,3 л на 1 кг ножек и дать закипеть на сильном огне. К ножкам добавить очищенные и нарезанные морковь, лук, лавровый лист, корень петрушки, перец горошком, посолить и варить при слабом кипении до полной готовности.

После этого мясо отделить от костей, бульон процедить, удалив из него жир, залить им мясо, дать прокипеть 5—10 минут, разлить в тарелочки или специальные формы и охладить. Подавать на стол со сметанным соусом и (или) тертым хреном.

КОТЛЕТЫ

Котлеты из говядины и телятины

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

300 г телятины, 2 яйца, 40 г сухарей, 20 г жира для фритюра, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г молочного соуса, соль, перец.

Для соуса: *0,5 л молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла.*

От корейки телятины нарезать котлеты с реберной костью, зачистить кость, мякоть отбить тяпкой, обровнять края.

Подготовленные котлеты посыпать солью, перцем и жарить на масле до готовности.

Горячий молочный соус смешать с яичным желтком, положить ровным слоем сначала на одну сторону котлет, а затем, посыпав слой соуса сухарями, перевернуть котлеты и покрыть соусом другую их сторону. Когда соус на котлетах немного остынет, смочить котлеты в сыром яйце и запанировать в сухарях.

Котлеты обжарить во фритюре до образования на поверхности поджаристой корочки, затем полить сливочным маслом.

Соус: муку спассеровать на сливочном масле до светло-бежевого оттенка, развести горячим молоком, непрерывно помешивая, посолить и кипятить 5–7 минут. В соус добавить 1 яичный желток.

КОТЛЕТЫ ПО-ВОСТОЧНОМУ

200 г говядины, 20 г пшеничного хлеба, 60 г молока, 30 г репчатого лука, 2 яйца, 20 г ядер грецких орехов, 20 г изюма, зелень, 1 столовая ложка муки, сухари для панировки, топленое масло, перец, соль.

Из жирной говядины или баранины и пшеничного хлеба, размоченного в молоке, приготовить котлетную массу с добавлением репчатого или зеленого лука, яйца, молотого черного перца, рубленых ядер грецких орехов, изюма без косточек и измельченной зелени (петрушка, укроп или кинза). Массу перемешать и разделать на котлетки, запанировать в муке, смочить в сыром взбитом яйце и вновь запанировать в молотых сухарях, после чего обжарить в жире на сковородке. Готовые котлеты можно на несколько минут поставить в горячую духовку.

КОТЛЕТЫ ПО-ПОЛТАВСКИ

200 г говядины, 20 г шпига, сухари для панировки, 2–3 дольки чеснока, 20 г воды, жир для жарения, соль, перец.

Мясо два раза пропустить через мясорубку, добавить в него измельченный шпиг, чеснок, соль, перец, перемешать, из полученной массы сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить с обеих сторон на сковороде в разогретом жире.

КРОКЕТЫ

200 г говядины, 2 яйца, 30 г топленого масла, сухари для панировки, зелень петрушки.

Сырую говядину пропустить 2 раза через мясорубку, посолить, добавить яичные желтки, молотый перец и измельченную зелень петрушки, все перемешать. Массу разделать на шарики величиной с грецкий орех, смочить их во взбитом с солью яичном белке и дважды запанировать в толченых пшеничных сухарях.

Крокеты обжарить на масле в сковороде, а затем довести до готовности в духовке.

СИЧЕНИКИ С НАЧИНКОЙ

400 г говядины, 60 г пшеничного хлеба, 3 луковицы, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка топленого сала, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 яйцо, 4 столовые ложки сухарей, соль, перец, зелень.

Подготовленную котлетную массу (мясо, хлеб, замоченный в молоке, лук пропустить через мясорубку) разделать в форме кружочков толщиной 10 мм, выложить на их середину начинку, соединить края, сформовать в виде коротких колбасок, обвалять в молотых сухарях, придать им овально-приплюснутую форму и жарить на сливочном масле.

Начинка: мелко нарезанный репчатый лук слегка поджарить, добавить рубленные крутые яйца, 1 столовую ложку молотых сухарей, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, все перемешать и выложить на подготовленную в виде кружков котлетную массу.

Подавать на стол, полив разогретым сливочным маслом или сметанным соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

230 г телятины, 50 г пшеничного хлеба, 70 г молока, сухари для панировки, 150 г свежих грибов (белые или шампиньоны), 1 столовая ложка сметаны, жир для жарения, 20 г сливочного масла, соль, перец.

Из телятины и замоченного в молоке пшеничного хлеба приготовить котлетную массу, пропустив все через мясорубку. К фаршу добавить соль, перец, все перемешать и сформовать лепешечки толщиной в 1 см, на середину которых положить начинку. Затем края кружков соединить, изделия запанировать в сухарях и придать им овально-приплюснутую форму.

Начинка: подготовленные грибы нарезать кубиками, обжарить на сковороде с маслом до тех пор, пока не испарится жидкость. Затем добавить сметану и, помешивая, проварить массу до загустения, после чего посолить. Котлеты обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом, затем поставить на 5 минут в разогретую до 200 градусов духовку. При подаче на стол полить сливочным маслом.

ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ

300 г мякоти говядины, 200 г свинины, 3 ломтика булки, 2 луковицы, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки жира для жарки.

Свинину, говядину, репчатый лук и булку, предварительно размоченную в молоке или воде, дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформовать котлеты.

Котлеты обжарить на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки, затем сложить в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и поставить на 10–15 минут в разогретую духовку.

ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

250 г телятины, 40 г грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 лимона, 1 столовая ложка муки, соль, перец, зелень.

Порционные куски телятины с реберной косточкой, нарезанные из корейки, уложить в один ряд в сотейник, налив в него предварительно столько бульона, чтобы котлеты были покрыты им наполовину. Затем добавить сливочное масло, соль,

лимонный сок или кислоту и припустить в течение 35–40 минут.

При подаче на стол на блюдо уложить котлеты, а поверх – нарезанные ломтики шампиньонов, прогретые в бульоне, кусочки лимона и зелень.

ПАРОВЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ РУБЛЕНОЙ ТЕЛЯТИНЫ

150 г телятины, 40 г пшеничного хлеба, 40 г молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 желток, 20 г шампиньонов, соль, перец, 1/3 лимона, 1 столовая ложка муки.

Из мякоти телятины и размоченной в молоке булки приготовить котлетную массу, пропустив все через мясорубку, добавить соль, перец, все перемешать и сформовать котлеты. Не панируя, уложить котлеты в смазанный маслом сотейник, добавить немного бульона, лимонного сока, посолить, положить сливочное масло, закрыть посуду крышкой и припустить в течение 20 минут.

Из бульона, в котором припускались котлеты, и муки, спассерованной со сливочным маслом, приготовить соус, в который добавить сырой яичный желток и сливочное масло, посолить, затем процедить. В соус можно добавить вареные нарезанные ломтиками шампиньоны. Готовые котлеты подавать, облив их соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО СЛИВКАМИ

350 г телятины (корейка), 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г сливок, 100 г бульона, соль, перец.

Порционные куски телятины с реберной косточкой (котлеты), нарезанные из корейки, поджарить в сотейнике со сливочным маслом так, чтобы они не сильно подрумянились. Затем котлеты залить сливками и бульоном, сваренным из костей телятины, посолить, поперчить и припустить до готовности. Готовые котлеты подавать вместе с бульоном.

ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ С МОЛОЧНЫМ ФАРШЕМ

200 телятины, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 50 г пшеничного хлеба, 60 г молока, по 20 г свежих шампиньонов и ветчины, 1 столовая ложка сливочного масла, жир для фритюра, соль, перец, зелень.

Зачищенную от сухожилий телятину нарезать поперек волокон широкими ломтями толщиной 6–7 мм и отбить тяпкой до толщины 3–4 мм, посыпать солью и перцем. На середину каждого пласта положить фарш и завернуть его в мясо, придав изделию сигарообразную форму. Сформованные изделия обсыпать мукой, смочить в сыром взбитом яйце и запанировать в сухарях, затем снова смочить в яйце и еще раз запанировать.

Фарш: 1 столовую ложку муки спассеровать со сливочным маслом, влить горячее молоко и тщательно размешать до однородности. Затем проварить на слабом огне 10 минут, прибавить мелко нарубленные и поджаренные с маслом шампиньоны и нарезанную мелкими кубиками ветчину. В начинку можно также добавить 1 желток.

Подготовленные котлеты обжарить во фритюре, а затем довести до готовности, поместив их на 5 минут в духовку, разогретую до 200 градусов. Готовые котлеты полить сливочным маслом и украсить зеленью.

Котлеты из баранины и свинины

ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

600 г баранины, 1 яйцо, 3 столовые ложки сухарей, 3 столовые ложки топленого масла или жира, соль, перец.

Из мяса барашка нарезать котлеты, срезать пленки, зачистить косточки, слегка отбить, посолить, поперчить, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, обжарить с обеих сторон.

Подавать с зеленью и овощами.

КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ФАРШИРОВАНЫЕ

1 кг натуральных бараньих котлет, 250 г фарша из телятины или курицы, 50 г рубленых шампиньонов, 1 яйцо, 20 г топленого масла, панировочные сухари, 1 столовая ложка густого молочного соуса или сметаны.

Поджарить натуральные бараньи котлеты только с одной стороны. В фарш из курицы или телятины добавить рубленые шампиньоны и молочный соус. Наложить фарш на неподжаренную сторону котлеты ровным слоем, выровнять ножом, смочить взбитым яйцом и запанировать в сухарях. Котлеты поджарить в духовке, часто поливая топленым маслом.

КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

240 г баранины, 40 г свежих шампиньонов, 15 г жира, 15 г сливочного масла, 250 г молочного соуса, 1 желток, 2–3 столовые ложки тертого сыра, соль, перец.

Для соуса: *0,5 л молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла.*

Из бараньей корейки, зачищенной от грубых сухожилий, нарезать котлеты с косточками, зачистить их, слегка отбить тяпкой, посолить, поперчить и жарить до готовности на сковороде с жиром. На дно смазанного маслом огнеупорного блюда налить немного молочного соуса, смешанного с сырыми яичными желтками, поместить на него жареные котлеты, а на них – жареные грибы. Залить все тем же соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Соус: муку спассеровать на сливочном масле до светло-

бежевого оттенка, развести горячим молоком, непрерывно помешивая, посолить и кипятить 5–7 минут. В соус также можно добавить 1 яичный желток.

КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

230 баранины, 10 г топленого масла, 200 г соуса, 1 яйцо, сухари панировочные, жир для жарения.

Для соуса: *0,5 л молока, 50 г муки, 50 г сливочного масла.*

От бараньей корейки нарезать котлеты с косточками и обжарить их на сковороде с жиром до готовности. Затем, держа котлету за косточку, погрузить ее в горячий соус, смешанный с сырым яичным желтком, положить на противень, смазанный маслом, и дать соусу на котлете немного остыть. После чего смочить котлету в сыром взбитом яйце и запанировать в сухарях. Подготовленную таким образом котлету обжарить во фритюре.

Соус: муку спассеровать на сливочном масле до светло-бежевого оттенка, развести горячим молоком, непрерывно помешивая, посолить и кипятить 5–7 минут. В соус добавить 1 яичный желток.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ СО ШПИНАТОМ

750 г мякоти баранины, 500 г шпината, 2 сырых яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, сливочное масло, соль, черный молотый перец.

Мясо пропустить через мясорубку. Шпинат очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, мелко натереть, соединить с мясом, яйцами, зеленью петрушки, мелко нарезанным луком, посолить и поперчить. Смесь тщательно перемешать, сформовать из нее котлеты и поджарить на сильном огне.

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАШКА В СУХАРЯХ

250 г баранины, 1 яйцо, мука для панировки, хлебные крошки, жир для жарения, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец.

Из баранины нарезать котлеты, срезать с них пленки, зачистить косточки и слегка отбить тяпкой. Запанировать котлеты в пшеничной муке, а затем, смочив в сыром яйце, обвалять в хлебных крошках. Подготовленные котлеты обжарить

на жире до готовности. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

БАРАНЬИ КОТЛЕТЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

4 толстые натуральные бараньи котлеты, 4 половинки сарделек, 4 листика мяты, 1 крупный помидор, тертый чеснок на кончике ножа.

Отделить мясо для бараньих котлет. Нарезать кубиками жир и растопить в сковороде. Котлеты предварительно нашпиговать листиками мяты, на каждую сверху положить половинку сардельки со снятой кожей и ломтик помидора, посыпать тертым чесноком и скрепить котлету спичкой. Подготовленные таким образом бараньи котлеты поджарить в растопленном жире.

КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

500 г свинины, 2 столовые ложки жира, соль, черный молотый перец.

Из свинины нарезать котлеты с косточками. Косточки зачистить, концы заострить. Котлеты хорошо отбить тяпкой, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром до образования румяной корочки.

КОТЛЕТЫ ИЗ РУБЛЕНОЙ СВИНИНЫ

250 г свинины, 20 г воды, жир для жарения, перец, соль.

Мякоть не очень жирной свинины пропустить через мясорубку, посолить, добавить холодную воду, перец и хорошо перемешать (хлеб не добавлять). Из полученной массы сформовать котлеты и обжарить на сковороде с жиром до полной готовности с обеих сторон.

КОТЛЕТА СВИНАЯ, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ

250 г свиной корейки, 50 г муки, 1 яйцо, 50 г молока, жир для жарения, 1 чайная ложка сахара, соль, перец.

Из корейки нарезать котлеты с косточкой, косточку зачистить, мякоть слегка отбить тяпкой, посыпать солью и перцем. Обжарить с двух сторон на сковороде с жиром до

готовности, затем готовую котлету окунуть, держа за косточку, в полужидкое тесто, немедленно переложить на сковороду с сильно нагретым жиром и жарить с обеих сторон до образования корочки.

Тесто: яичные желтки смешать с молоком, солью и сахаром, всыпать просеянную муку и размешать венчиком так, чтобы получилось однородное тесто, как для оладий. В тесто ввести взбитые в густую пену яичные белки и аккуратно перемешать снизу вверх.

КОТЛЕТЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

50 г твердого сыра, 400 г свиного фарша, 50 г ливерной колбасы, 100 г вареной свиной колбасы, 2 яйца, 4 столовые ложки зелени петрушки, 2 столовые ложки масла, 300 г консервированной кукурузы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 помидор.

Сыр нарезать небольшими кубиками, смешать с фаршем, колбасой и яйцами. Из полученной массы сформовать 8 больших котлет. В разогретом масле обжарить котлеты с обеих сторон, затем уменьшить огонь и жарить их еще 10 минут до готовности, Сливочное масло растопить и разогреть в нем кукурузу, затем кукурузу выложить на тарелку, а сверху нее уложить котлеты. Готовые котлеты украсить ломтиками помидора.

Оригинальные котлеты на любой вкус

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ

150 г куриного мяса, 40 г пшеничного хлеба, 50 г сливок или молока, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец.

Из куриного мяса и размоченного в молоке белого хлеба приготовить котлетную массу, пропустив через мясорубку. Посолить, поперчить, тщательно перемешать, сформовать котлеты и, не панируя, уложить в смазанный маслом сотейник.

Добавить немного бульона, накрыть посуду крышкой и припустить на плите в течение 12–15 минут до готовности.

КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ СТВОРОГОМ

150 г мяса, 40 г творога, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, соль на кончике ножа.

Мясо пропустить через мясорубку с редкой решеткой, а затем с частой решеткой, смешать с протертым некислым творогом и сформовать котлетки. Из яиц и масла (половина от нормы) приготовить смесь, смазать ей котлетки и обжарить на сковороде в сливочном масле.

КОТЛЕТЫ С РИСОМ И ЧЕСНОКОМ

150 г мяса, 20 г риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 2–3 зубчика чеснока, 60 г воды, соль на кончике ножа.

Мясо дважды пропустить через мясорубку. Рис хорошо разварить в воде, добавить в мясо и снова пропустить через мясорубку. Массу тщательно выбить, положить в нее масло, соль, натертый чеснок и вымешать.

Сформовать котлеты и сварить на пару или поджарить на сковороде с жиром.

КОТЛЕТЫ ПО-СЕЛЯНСКИ

200 г мяса, 20 г репчатого лука (для фарша), 1 столовая ложка муки, жир для жарения, 20 г сушеных или 50 г свежих грибов, 100 г репчатого лука, 150 г грибного бульона.

Для гарнира: *300 г картофеля, 20 г томата-пюре, перец, лавровый лист, соль.*

Мясо нарезать на куски, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. В фарш добавить рубленый сырой репчатый лук, соль, перец. Сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить на сковороде с двух сторон.

На дно сотейника положить часть нарезанного пассерованного лука, а на него – вареные грибы и обжаренные котлеты, затем опять слой лука и котлет. Все залить грибным бульоном и тушить до готовности.

Подать котлеты, полив их соусом, в котором они тушились. На гарнир можно подать картофель, стушив его в грибном отваре вместе с томатом-пюре, жиром и лавровым листом.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФИЛЕ КУРИЦЫ В КЛЯРЕ

430 г куриного филе, 75 г топленого масла, 250 г теста, 250 г томатного соуса, лимонный сок, оливковое масло, зелень.

Для кляра: *250 г муки, 5 яиц, 12 г растительного масла, 250 г молока или воды, соль.*

Яичные желтки растереть с растительным маслом, добавить воду или молоко, в котором предварительно растворить соль, всыпать просеянную муку, хорошо размешать, а затем ввести крепко взбитые белки и снова слегка перемешать.

Куриное филе с косточкой мариновать в течение часа с добавлением сока лимона, оливкового масла, соли и рубленой зелени. Затем подготовленное филе слегка посолить, окунуть в кляр и обжарить на масле с обеих сторон, а после этого дожарить в духовке. При подаче на стол котлеты полить томатным соусом.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

400 г куриного филе, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сухарей, жир для жарения, соль.

С обработанной и вымытой тушки курицы снять кожу с филейной части, вырезать большое (с косточкой) и малое филе, очистить их от пленок, чтобы получился ровный по толщине пласт. Если у большого филе получились прорывы и прорезы, их следует закрыть кусочками малого филе.

На середину большого филе положить кусок холодного сливочного масла продолговатой формы, закрыть его малым филе, завернуть края большого филе, чтобы весь фарш был

покрыт мясом, придать котлете грушевидную форму, посолить, смочить в яйце, два раза обкатать в сухарях и обжарить в большом количестве жира (во фритюре) 3–4 минуты, а затем поставить в духовку на 2–3 минуты.

КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

300 г мякоти говядины, 200 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3 ломтика булки, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки жира для жарения.

Мясо, лук и размоченную в молоке или воде булку дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформовать котлеты.

Котлеты обжарить на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки, после чего сложить в неглубокую кастрюлю, плотно закрыть крышкой и поставить на 15 минут в разогретую духовку.

КОТЛЕТЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

150 г мяса, 40 г хлеба, 150 г молока, 400 г картофеля, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 50 г воды, соль на кончике ножа.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, смешать с намоченным в воде отжатым хлебом, снова пропустить через мясорубку, добавить соль, воду, масло, хорошо перемешать и сформовать котлеты. Варить котлеты на пару или в воде в сотейнике.

Из 100 г молока, масла и муки приготовить молочный соус (муку спассеровать на масле, влить горячее молоко, добавить соль и прокипятить 5–7 минут), а остальное молоко и яйца добавить в картофельное пюре.

Котлеты выложить на огнеупорное блюдо и из кондитерского мешка выпустить вокруг них картофельное пюре. Все залить молочным соусом и запечь в духовке.

КОТЛЕТЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

500 г фарша, 2 чайные ложки сладкого красного перца, 1 чайная ложка соли, щепотка белого перца, 50 г сливочного масла, по 1 столовой ложке зелени укропа и петрушки, 1 столовая ложка

лимонного сока, 1 булочка, 2 желтка, 2 столовые ложки соли, 1 помидор.

Фарш смешать с солью, перцем и поставить на 15 минут в холодильник. Смешать масло с зеленью и лимонным соком. Размочить булочку в холодной воде в течение 10 минут, затем отжать и добавить в фарш. Из полученной массы сформовать 8 котлет, обжарить их на большом огне, затем огонь уменьшить и жарить еще 10 минут.

Готовые котлеты положить на тарелку, облить маслом с зеленью и украсить ломтиками помидора.

КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ

300 г филе рыбы (судака, сома, морского налима или минтая), 150 г мякоти свинины, 80 г пшеничного хлеба, 80 г молока, 40 г сухарей для панировки, 6 г чеснока, 300 г томатного соуса, зелень, перец, соль.

Филе рыбы, жирную свинину, пассерованный репчатый лук пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке пшеничный хлеб, соль, перец, перемешать и снова пропустить через мясорубку. В готовую котлетную массу добавить мелко нарубленный чеснок и измельченную зелень, тщательно перемешать, сформовать котлеты, запанировать их в молотых сухарях, обжарить на сковороде и поставить на 3–4 минуты в духовку. Подавать с томатным соусом.

КОТЛЕТЫ НА ШПАЖКЕ

700 г филе рыбы, 400 г свинины или говядины, 100 г пшеничного хлеба, 100 г молока или воды, 30 г маргарина, 60 г панировочных сухарей, 60 г жира для жарения, 25 г крахмала или муки, 5 г чеснока.

Мякоть мяса и рыбы пропустить через мясорубку, хорошо вымешать, добавить воду или молоко, посолить, поперчить. В фарш добавить замоченный хлеб, маргарин, специи, чеснок, крахмал или муку, все хорошо перемешать. Затем руками, смоченными водой, сформовать котлеты в виде продолговатых колбасок. В один конец колбаски вставить короткую деревянную шпажку и обжарить котлету. Подавать с острым соусом.

КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ И МЯСА

250 г рыбного филе (судака, щуки, сома или морского окуня), 300 г свинины, 60 г сливочного масла, 30 г муки, 2 яйца, 60 г молотых сухарей, 25 г сливочного маргарина, жир для жарения, соль, специи.

Филе рыбы разрезать на 4 кусочка и отбить. Так же приготовить и свинину. На отбитый кусочек мяса уложить кусочек рыбы, сверху – сливочное масло, посолить, поперчить и свернуть в виде овальной котлеты. Каждую котлету запанировать в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить во фритюре. Котлеты довести до готовности, поместив их на 5 минут в разогретую духовку.

Грибные котлеты

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Для котлет: *50 г сушеных грибов, 120 г булки, 1 столовая ложка сливочного масла (обжарить лук), 2 головки репчатого лука, 2 яйца, соль, черный молотый перец.*

Для панировки котлет: *2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 яйцо.*

Для соуса: *30 г муки, 40 г сливочного масла, 112 л бульона, 1 головка репчатого лука, 4 горошины душистого перца, 1 кусочек лаврового листа, 250 г картофеля.*

Грибы отварить, откинуть на сито, промыть холодной водой и дать воде стечь, после чего пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и хорошо отжатой булкой, добавить яйца, мелко нарезанный и обжаренный в масле репчатый лук, посолить, поперчить, хорошо перемешать и сформовать котлетки.

Запанировать в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в масле.

Соус: муку чуть подсушить и обжарить в сливочном масле (не доводя до изменения цвета), затем разбавить бульоном или водой. Добавить перец и лавровый лист, поварить на медленном огне 10 минут (соус не должен быть густым) и протереть через сито. В горячий жидкий соус добавить нарезанный кубиками картофель. Когда картофель сварится, соус заправить соком 1/2 лимона, посолить и добавить немного сахара (по желанию).

На блюдо положить листья зеленого салата, на них – грибные котлеты, полить картофельным соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

КОТЛЕТКИ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

100 г сушеных белых грибов, 1,5 стакана сливок или молока, 150 г сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, соль, мука.

Грибы отварить и порубить. Сухари поломать, залить горячими сливками (молоком) и, когда остынут, протереть. Луковицу порубить, подрумянить в масле, затем смешать с протертыми сухарями, яйцами, маслом, грибами, солью и мукой.

Все перемешать, сформовать котлетки, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке и обжарить в масле.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ С РИСОМ

200 г свежих грибов, 112 стакана риса, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, соль, черный молотый перец, жир или растительное масло для жарения.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать. Охлажденные грибы смешать с отваренным охлажденным рисом, добавить мелко нарубленный и обжаренный репчатый лук, все пропустить через мясорубку, вмешать сырое яйцо, при необходимости для сочности добавить немного бульона, посолить и поперчить, перемешать, сформовать колеты, запанировать их в сухарях и обжарить. Подавать с сметаной.

СИЧЕНИКИ ГРИБНЫЕ

500 г свежих грибов, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 150 г булки, 3 яйца, соль, перец, 1,5 стакана сметаны, зелень.

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Отвар отцедить, грибы мелко порубить, добавить тертую булку, сырые яйца, нарезанный и поджаренный репчатый лук, перец, соль, нарезанную зелень петрушки. Хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать сиченики (котлеты), обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в разогретом масле. Подавать на стол со сметаной.

КОЛЕТЫ ИЗ СМОРЧКОВ В СМЕТАНЕ

800 г сморчков, 4 столовые ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, 1,5 стакана молока или сливок, 3 яйца, мука, сухари, зелень укропа и петрушки, соль.

Грибы порубить, посолить, поджарить в масле, смешать с 0,5 стакана сметаны. Сухари поломать, залить горячими сливками (молоком) и, когда остынут, протереть. Мелко нарубленную зелень смешать с протертыми сухарями, яйцами, маслом, грибами, солью и мукой. Все перемешать, слепить котлеты, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке и обжарить в масле до готовности.

Горячие котлетки положить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое огнеупорное блюдо, облить

сметаной и прогреть в духовке на слабом огне.

Котлеты из рыбы и кальмаров

КОТЛЕТЫ ИЗ КАЛЬМАРОВ

900 г мороженых неразделанных кальмаров, 3 столовые ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 дольки чеснока, 1 ломтик пшеничного хлеба, 2 столовые ложки сухарей, соль.

Разделанные очищенные кальмары, жареный лук, чеснок и размоченный в воде пшеничный хлеб пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, соль, черный молотый перец. Все тщательно перемешать, придать массе форму котлет, обвалять их в сухарях, положить на разогретую сковородку и обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки.

КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ И КАЛЬМАРОВ

200 г отварных кальмаров, 200 г филе морского окуня, 80 г пшеничного хлеба, 1/3 стакана молока или воды, по 2 столовые ложки панировочных сухарей и растительного масла, соль, черный молотый перец.

Вареные кальмары нарезать, пропустить через мясорубку вместе с кусочками филе рыбы, луком и хлебом, замоченным в воде или молоке. Добавить яйцо, соль, перец, все хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить на жире с двух сторон.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФАРША КАЛЬМАРА

700 г фарша кальмара, 1–2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 130 г хлеба, 0,5 стакана растительного масла или 100 г сливочного, 0,75 стакана молотых сухарей, 0,5 стакана молока, соль, перец.

В фарш кальмара добавить белый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке (если фарш жидкий, лучше добавить панировочные сухари), сформовать из него котлеты, обвалять их в сухарях.

Положить на разогретую сковородку с маслом и жарить до готовности в течение 5–7 минут. Готовые котлеты полить растопленным маслом.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

600–700 г рыбы, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1/4 булки, 0,5 стакана молока, 1 луковица, 1 сырое яйцо, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 лимона, соль, молотый перец.

Мякоть рыбы, размоченный в холодном молоке белый хлеб и репчатый лук, предварительно нашинкованный и слегка обжаренный на масле, дважды пропустить через мясорубку. Фарш заправить размягченным маслом, солью, молотым перцем, сырым яйцом. Хорошо размешать и сформовать котлеты, слегка обваляв их в муке.

Сотейник хорошо смазать маслом, выложить в него котлеты, посыпать мелко нарезанной зеленью и тонкими ломтиками лимона без зерен. Закрыть посуду крышкой и поставить в духовку на 10–15 минут.

КОТЛЕТЫ «БАЛТИЙСКИЕ»

500 г филе трески, окуня или другой нежирной рыбы, 2–3 яйца, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 100–200 г белого черствого хлеба, 100–200 г растительного масла, соль, перец.

Кусочки филе рыбы средней величины слегка отбить, посолить, поперчить, на середину положить кусочек сливочного масла и мелко нарубленное яйцо, сваренное вкрутую.

Края филе соединить, котлеты обвалять в муке, смочить в яйце и запанировать в сухарях.

Обжарить на сковороде в большом количестве жира.

КОТЛЕТЫ ПО-РЫБАЦКИ

500 г филе трески или хека, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, 5–6 картофелин, жир, сухари для панировки, специи, соль.

Отварную рыбу нарезать тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца – кубиками, лук мелко порубить, добавить специи, жир и перемешать. Вареный картофель протереть, перемешать с яйцом.

Разделать картофельную массу в виде лепешек, на середину каждой лепешки положить рыбный фарш, края соединить, котлеты запанировать в сухарях и обжарить в сильно разогретом жире.

Подавать со сметаной или томатным соусом.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ

300 г рыбы (филе), 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки сухарей, 1/4 стакана молока, 200–250 г тушеной капусты, растительное масло, пряности, соль.

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, влить молоко, добавить яичный желток, специи, соль, перемешать и ввести взбитый белок. Из полученного фарша сформовать лепешки. В центр каждой лепешки уложить капусту, края соединить, котлету обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон. При подаче на стол полить сметаной.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ЗАЛИВНЫЕ

750 г рыбы (аргентины, рыбы-капитана, марлина), по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 1,5 чайной ложки желатина, 1 лимон.

Для фарша: *мякоть рыбы, 1/4 булки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, молотый перец.*

Голову, кожу, плавники, кости рыбы залить водой и варить не менее часа. Бульон процедить и добавить предварительно замоченный в холодной воде желатин. Довести до кипения, снять с огня, охладить до комнатной температуры.

Мякоть рыбы, замоченный в молоке хлеб и обжаренный лук пропустить через мясорубку. Фарш заправить солью, перцем, сырым яйцом, влить 2–3 столовые ложки молока и хорошо взбить. Из полученной массы сформовать котлеты, положить их в смазанный растительным маслом сотейник, залить до половины бульоном и варить 15 минут. Готовые котлеты положить в глубокое блюдо для заливного, украсить каждую ломтиком лимона, зеленью или вареными овощами. В несколько приемов залить охлажденным отваром и поставить на холод для застывания.

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени, манты, хинкали

ПЕЛЬМЕНИ УРАЛЬСКИЕ

Для теста: *1 яйцо, 2 стакана муки, 314 стакана воды, соль по вкусу.*

Для фарша: *по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 3 столовые ложки сливок, 2 луковицы, соль, черный молотый перец.*

Для приправы: *4 дольки чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, соль, черный молотый перец.*

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, половину яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Все мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. В фарш постепенно влить сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Из теста раскатать жгут, нарезать его на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На кружки положить по чайной ложке мясного фарша, края их плотно соединить и защипнуть.

Оставшуюся часть яйца взбить и смазать им пельмени. Пельмени выложить на противень, посыпанный мукой и поставить на холод. Готовить на пару 10–15 минут. Подавать на стол, заправив тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью и перцем.

ПЕЛЬМЕНИ ГЕРАСИМОВСКИЕ

Для теста: *500 г муки высшего сорта, 0,5 стакана воды, 2 яйца, соль.*

Для фарша: *300 г баранины, 300 г свинины, 100 г костного мозга (можно и без него), соль, черный молотый перец.*

Муку просеять, насыпать горкой, сделать лунку, влить в нее воду и яйцо, посолить, замесить тесто, накрыть холщовой салфеткой и дать полежать 20 минут.

Мясо и костный мозг пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, хорошо вымешать, посолить.

Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками и раскатать

тонкие лепешки, на которые положить по 5–6 г фарша.

Слепить пельмени, опустить их в кипящую воду, положив туда лавровый лист, соль и перец. Варить, пока не всплывут. Отдельно подать масло, сметану, уксус.

ПЕЛЬМЕНИ ХЛЕБОСОЛЬНЫЕ

Для теста: *500 г муки высшего сорта, 1 стакан воды, щепотка соли.*

Для начинки: *300 г говядины, 300 г жирной свинины, 300 г баранины, черный молотый перец, мускатный орех, соль.*

Муку просеять горкой, сделать углубление, влить в него воду, посолить и аккуратно смешивать воду с мукой, постепенно забирая все новые слои муки, вращая ложкой образующееся тесто. Когда тесто возьмет столько муки, сколько сможет, окончательно подмесить его руками, закатать тугой колобок, покрыть чуть влажной холщовой салфеткой и оставить на 30 минут.

Тесто раскатать в виде жгута, нарезать на маленькие кусочки, раскатать из них кружки, на каждый кружок выложить немного фарша, слепить пельмени, опустить в кипяток или кипящий бульон. Когда пельмени всплывут, вынуть шумовкой, положить на блюдо, приправить сметаной, маслом, уксусом, зеленью. Их можно также обжарить в масле и подавать как второе блюдо.

Фарш: мясо смолоть в электромясорубке, приправить солью и пряностями, накатать из полученного фарша небольшие шарики.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Для теста: *330 г муки, 1 яйцо, 115 г воды, соль.*

Для начинки: *200 г говядины, 250 г свинины, 1 луковица, соль, перец, сахар на кончике ножа, 100 г воды.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Приготовленное тесто раскатать толщиной 1–1,5 мм и шириной 40–50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступая на 3–4 см от края выложить фарш шариками по 5–6 г на

расстоянии 2–3 см один от другого. Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца выемкой диаметром 3 см. Пельмени выложить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное место.

Фарш: мясо разрезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (из расчета 20 % к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук и все перемешать. Варить пельмени в подсоленной воде (1 кг пельменей на 4 л воды и 40 г соли) при слабом кипении 10 минут.

ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Для теста: *1 яйцо, 2 стакана муки, 3/4 стакана воды, соль по вкусу.*

Для фарша: *по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 3 столовые ложки сливок, 2 луковицы, соль, черный молотый перец.*

Для запекания: *200–300 г томатного соуса, тертый сыр, сливочное масло.*

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, половину яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Все мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. В фарш постепенно влить сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Из теста раскатать жгут, нарезать его на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На кружки положить по чайной ложке мясного фарша, края их плотно соединить и защипнуть.

Оставшуюся часть яйца взбить и смазать им пельмени. Пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод. Готовить на пару 10–15 минут.

Готовые пельмени положить на сковороду, залить томатным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

ПЕЛЬМЕНИ В ОМЛЕТЕ

Пельмени, приготовленные по любой указанной рецептуре, омлет, сливочное масло.

Готовые вареные пельмени завернуть в обжаренный до полуготовности омлет и поместить в горячую духовку на 3–5 минут. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

ПЕЛЬМЕНИ В МАСЛЕ С СЫРОМ

200 г приготовленных по любой рецептуре пельменей, 15 г сливочного масла, 25 г тертого сыра.

Вареные пельмени положить на сковороду, полить растопленным сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-КИТАЙСКИ

Для теста: *330 г муки, 1 яйцо, 115 г воды, соль.*

Для начинки: *330 г свинины, 180 г свежей белокочанной капусты, 1 луковица, соль, перец, сахар по вкусу, 50 г воды.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Тесто тонко раскатать, с помощью выемки нарезать из него кружки. На кружки положить по чайной ложке фарша, края их плотно соединить и защипнуть.

Фарш: мясо разрезать на куски, пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (из расчета 20 % к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук, мелко нарубленную свежую белокочанную капусту и все перемешать. Варить пельмени в подсоленной воде (1 кг пельменей на 4 л воды и 40 г соли) при слабом кипении 10 минут.

ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ ОСОБЫЕ

Для теста: *330 г пшеничной муки, 0,5 яйца, 115 г воды, соль.*

Для начинки: *700 г филе рыбы, 400 г свинины или говядины, 100 г репчатого лука, 50 г маргарина, 50 г воды, соль, черный перец по вкусу.*

Мякоть рыбы и мяса пропустить через мясорубку, хорошо вымешать, добавить воду, заправить солью и перцем.

Из указанных компонентов приготовить тесто, вымесить, раскатать из него утолщенной формы жгутики, нарезать галушками, примять рукой, дать немного отлежаться и раскатать из них лепешки, из которых нарезать крупные прямоугольники. На прямоугольники выложить фарш, края защипнуть.

Подготовленные пельмени варить в кипящей подсоленной воде чуть дольше обычных.

Подавать с уксусом, маслом, сметаной или острым соусом.

МАНТЫ

Для фарша: *500 г баранины, 45 г бараньего сала, 500 г очищенного репчатого лука.*

Для теста: *350 г муки, 25 г воды.*

Баранину и лук мелко порубить, посолить, поперчить. Из муки и воды замесить крутое тесто, дать ему вылежаться 20–30 минут, а затем раскатать из него тонкие лепешки величиной с ладонь, причем края лепешки должны быть раскатаны тоньше, чем середина. На середину лепешки положить фарш, сверху кусочек бараньего сала и защипнуть края, придав изделию круглую форму.

Отваривают манты на пару под крышкой 45 минут. При подаче к столу заливают бульоном и посыпают мелко нарубленной зеленью.

ПЕЛЬМЕНИ С МИДИЯМИ

Для теста: *1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1/3 стакана воды.*

Для начинки: *500 г отварных мидий, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 0,5 чайной ложки соли, черный молотый перец.*

Вареные мидии мелко порубить и обжарить вместе с пассерованным репчатым луком. Добавить соль и перец. Фарш охладить. Из указанных в рецепте компонентов приготовить тесто для пельменей, раскатать его в пласт толщиной 2 мм. На одну половину раскатанного теста чайной ложкой положить рядами фарш (на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга) и прикрыть его другой частью раскатанного теста. Пельмени вырезать специальной формочкой с заостренными краями.

Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде, вынуть шумовкой, подавать с растопленным сливочным маслом.

СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ

150 г баранины, 80 г пшеничной муки, 1 яйцо, репчатый лук, 700 г бульона, 20 г винного уксуса, зелень, соль, перец.

Баранину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный сырой репчатый лук, нарубленную зелень, посолить, поперчить. Пресное тесто, приготовленное из муки, воды и яйца, раскатать в пласт толщиной 1,5 мм и разделать на кружочки, начинив их фаршем, в виде мелких пельменей весом около 5 г. Пельмени варить перед подачей в бульоне небольшими партиями. Отдельно к готовым пельменям подать уксус.

ПЕЛЬМЕНИ УЗБЕКСКИЕ (ЧУЧВАРА)

Для теста: *100 г муки, 30 г воды, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *110 г говядины, 1 луковица, 30 г воды, соль, черный молотый перец.*

Для заправки: *30 г кислого молока, красный перец, зелень петрушки.*

Просеянную муку насыпать на стол горкой, сделать в ней углубление, налить воду, смешанную с яйцом и солью. Жидкость (воду, яйца) надо брать строго по норме, из расчета 400 г жидкости на 1 кг муки, и быстро смешать ее с мукой. Замесить крутое однородное тесто и дать ему полежать 30 минут.

Тесто раскатать толщиной 1–2 мм, нарезать на квадраты 30 х 30 мм, положить в центр каждого квадрата фарш и, свернув с угла на угол, соединить края.

Фарш: мякоть говядины нарезать на мелкие куски и пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить. Мясо и лук соединить, добавить воду, соль, перец и тщательно перемешать.

Отварить чучвару в бульоне, затем заправить простоквашей, красным перцем и посыпать зеленью.

ХИНКАЛИ

Для теста: *500 г муки высшего сорта, 1 яйцо, 1 стакан горячей воды, соль.*

Для фарша: *300 г жирной баранины, 200 г свинины, мясной бульон, 3 луковицы, молотый черный и красный жгучий перец, соль, зелень петрушки и укропа.*

Мясо 2 раза пропустить через мясорубку вместе с луком, в фарш добавить мясного бульона столько, сколько впитает мясо,

всыпать перец, соль и мелко нарезанную зелень. Все перемешать.

Муку просеять, собрать ее горкой, в центре сделать углубление, влить в него теплую воду, 1 яйцо, соль и замесить очень крутое тесто, после чего оставить его на 30 минут, прикрыв салфеткой. Разделить тесто на куски, раскатать очень тонкими кружками, в центр которых положить примерно столько фарша, сколько весит сам кусок теста, и собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив их.

Варить хинкали в подсоленной воде, пока не всплывут. Подавать, посыпав молотым перцем.

Вареники

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *800 г творога, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, соль.*

Для поливки: *1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Протертый через сито или пропущенный через мясорубку свежий творог смешать с сырыми яйцами, сахаром, солью. Из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде. При подаче на стол вареники полить подогретым сливочным маслом и отдельно к ним подать сметану.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ (2)

Для теста: *2 стакана муки, 2 яйца, 8 столовых ложек воды, соль.*

Для начинки: *400 г творога, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, сахар, соль.*

Творог растереть, смешать с яйцами, сметаной, сахаром, солью. Из указанных в рецепте компонентов замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, на середину каждой положить начинку, защипнуть и отварить вареники в кипящей подсоленной воде. Подать со сметаной и горячим маслом.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

250 г творога, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, 2–3 столовые ложки муки.

Творог тщательно размешать с яйцом, посолить, посластить, добавить муку и замесить тесто, не липнущее к рукам. Из теста раскатать жгут, нарезать его, кусочкам придать круглую форму.

Подготовленные вареники опустить в кипящую подсоленную воду и варить, пока не всплывут, затем вынуть шумовкой, дать воде стечь, положить на тарелку и подавать горячими.

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *1 кг мяса, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец.*

Для поливки: *1 столовая ложка сливочного масла.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Мясо, отделенное от костей, нарезать кусочками, обжарить и тушить до готовности с добавлением небольшого количества воды. Тушеное мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный, отдельно пассерованный репчатый лук, соль, перец, пассерованную муку, разведенную бульоном, вымешать и тушить.

Из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде.

При подаче на стол горячие вареники полить растопленным маслом.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *1 кг свежей или 900 г квашеной капусты, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 луковицы, 1,5 столовой ложки томата-пюре, по 0,5 шт. моркови и петрушки, соль, перец.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным.

Тесту дать постоять 40 минут.

Очищенную, промытую и мелко нарезанную свежую капусту или отжатую от сока квашеную капусту потушить до готовности с добавлением половины нормы жира, томата-пюре, воды или

бульона. Затем добавить нарезанные и поджаренные на подсолнечном масле репчатый лук, морковь, петрушку, сахар, соль, перец, все смешать и поджарить до подсыхания капустной начинки. Из подготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

ВАРЕНИКИ С САЛОМ И ПЕЧЕНЬЮ

Для теста: *см. предыдущий рецепт.*

Для начинки: *700 г печени, 100 г сала, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец.*

Для поливки: *1 столовая ложка сливочного масла.*

Очищенную от пленок печень промыть, отварить, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с отваренным свиным салом, заправить поджаренным мелко нарезанным луком, солью, перцем и хорошо перемешать. Из теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

При подаче на стол вареники полить разогретым сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ГРИБАМИ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *100 г сушеных белых грибов, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Замоченные и сваренные сушеные грибы пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным и поджаренным на масле луком. Из теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде.

При подаче на стол вареники полить разогретым сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной*

ложки соли, 1/4 стакана воды.

Для начинки: *1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 50 г сушеных грибов, соль, перец.*

Для поливки: *1 столовая ложка подсолнечного масла, 1 луковица.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, смешать со слегка поджаренным мелко нарезанным репчатым луком, рублеными вареными грибами, солью и перцем. Затем из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде. При подаче на стол вареники полить разогретым подсолнечным маслом, смешанным с поджаренным луком.

ВАРЕНИКИ С ЛИВЕРОМ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *1 кг ливера (сердце и легкие), 2 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, соль, перец.*

Для поливки: *1 столовая ложка сливочного масла.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Сердце (после удаления кровеносных сосудов) и легкие промыть, нарезать небольшими кусочками и тушить до готовности. Ливер пропустить через мясорубку, добавить нарезанный слегка обжаренный репчатый лук, соль, перец, все хорошо перемешать и из начинки и теста сформовать вареники. Вареники отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ И ГРИБАМИ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *1,5 стакана фасоли, 2 столовые ложки жира, 50 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, соль, перец.*

Для поливки: *1 столовая ложка сливочного масла.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Фасоль замочить, сварить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные вареные грибы, мелко нарезанный репчатый лук, соль, перец, хорошо перемешать и из подготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

При подаче на стол готовые вареники полить растопленным сливочным маслом.

ВАРЕНИКИ ЛИТОВСКИЕ

Для теста: *200 г муки, 80 г воды, 1 яйцо.*

Для начинки: *500 г картофеля, 2 луковицы, 40 г шпига, сливочное масло, 60 г сметаны, 1 яйцо, соль, перец.*

Приготовить тесто, как для пельменей, сварить картофель, обсушить и протереть или пропустить через мясорубку. Свиной шпиг нарезать кубиками и жарить вместе с рубленым луком, затем смешать с протертым картофелем, положить сырые яйца, соль и перец.

Тесто раскатать толщиной 1,5–2 мм длинной полоской, на край теста чайной ложкой разложить фарш на расстоянии 2–3 см. Тесто с фаршем завернуть так, чтобы закрыть фарш, затем тесто обжать вокруг фарша и вырезать металлической выемкой. Варить вареники в кипящей подсоленной воде. Перед подачей на стол полить маслом, сметану подавать отдельно.

Готовые вареники можно также положить на металлическую сковороду, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль, перец.*

Для поливки: *2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 луковица.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Картофель очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, протереть, добавить мелко нарезанный, слегка поджаренный на подсолнечном масле репчатый лук, соль, перец и все хорошо перемешать. Из подготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить в подсоленной воде.

При подаче на стол вареники полить разогретым подсолнечным маслом и поджаренным на нем луком.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ ПОД СОУСОМ

Для теста: *2 стакана муки, 2 яйца, 8 столовых ложек воды, соль.*

Для начинки: *200 г белокочанной капусты, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, растительное масло, соль.*

Для соуса: *2,5 стакана грибного отвара, 4 чайные ложки муки, 2,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, соль.*

Грибы отварить, порубить, отвар процедить. Капусту порубить, обжарить в масле, смешать с поджаренным рубленым луком, солью, грибами. Замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, в центр которых положить начинку, и защипнуть. Отварить вареники в подсоленной воде и подать с соусом.

Соус: 0,5 стакана грибного отвара смешать с мукой и влить тонкой струйкой, постоянно мешая, в кипящий остальной отвар. Когда соус закипит и загустеет, добавить сметану, масло и перемешать.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦАМИ

Для теста: *2 стакана муки, 2 яйца, 8 столовых ложек воды, соль.*

Для начинки: *400 г белокочанной капусты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, соль.*

Капусту мелко порубить, посолить, потушить в масле под

крышкой и перемешать с рублеными крутыми яйцами. Из указанных компонентов замесить тесто, тонко раскатать, вырезать из него лепешки и на середину каждой положить начинку, затем защипнуть и отварить вареники в кипящей подсоленной воде. Подать, полив маслом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *600 г творога, 1/3 стакана сахара, 1 яйцо, соль.*

Для запекания: *200 г творога, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 1–2 столовые ложки сахара.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Протертый через сито или пропущенный через мясорубку свежий творог смешать с сырыми яйцами, сахаром, солью. Из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их в подсоленной воде. Готовые вареники перемешать с творогом, переложить в форму для запекания, полить сливочным маслом, сырыми яйцами, смешанными со сметаной и сахаром, и запечь в духовке.

ВАРЕНИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ С ТВОРОГОМ

Для теста: *2 стакана гречневой муки, 0,5 стакана молока или воды, 1 яйцо, соль.*

Для начинки: *600 г творога, 1/3 стакана сахара, 1 яйцо, соль.*

Для поливки: *0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла.*

Свежий протертый через сито творог хорошо перемешать с сахаром, сырыми яйцами и солью. В гречневую муку положить соль, яйца, перемешать и заварить кипящим молоком или водой. Тесто брать небольшими кусочками, на ладони сформовать круглые тонкие лепешки, на середину каждой лепешки выложить подготовленный творог и придать вареникам полукруглую форму.

Подготовленные вареники положить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить при умеренном кипении. При подаче на стол вареники полить разогретым сливочным маслом и подавать со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ

Для теста: *1,5 стакана муки, 1–2 яйца, 0,5 стакана воды, соль.*
Для начинки: *600 г черники, 1 стакан сахара.*

Чернику смешать с сахаром. Приготовить крутое тесто, тонко его раскатать, вырезать лепешки, положить на них по чайной ложке начинки, защипнуть, отварить в кипящей воде и подать с сахаром и сметаной.

ВАРЕНИКИ С КЛУБНИКОЙ ИЛИ МАЛИНОЙ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *4 стакана клубники или малины, 0,5 стакана сахара.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Перебранную и промытую ягоду пересыпать сахаром и поставить в холодное место на 30 минут, после чего отцедить сок, из приготовленного теста и начинки сформовать вареники и отварить их. Готовые вареники подавать на стол вместе с отцеженным соком.

ВАРЕНИКИ СО СЛИВАМИ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *700 г свежих слив, 0,5 стакана сахара.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Сливы перебрать, промыть, удалить косточки, мелко нарезать, положить в посуду, засыпать сахаром, дать постоять 30 минут и отцедить сок. Из теста и ягод приготовить вареники и отварить до готовности. При подаче на стол вареники полить отцеженным сливовым соком.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *4 стакана вишен, 0,5 стакана сахара.*

Для поливки: *0,5 стакана сметаны.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Из перебранных и промытых вишен удалить косточки. Мякоть положить в кастрюлю, пересыпать сахаром, дать постоять полчаса и отцедить сок. Из теста и начинки приготовить вареники и отварить их. Готовые вареники подавать на стол, полив сметаной.

ВАРЕНИКИ С СУШЕНЫМИ СЛИВАМИ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *300 г сушеных слив, 0,5 стакана сахара.*

Для поливки: *3/4 стакана сметаны.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Промытые сушеные сливы залить несколько раз кипятком для их размягчения, удалить косточки, мелко нарезать и посыпать сахаром. Из подготовленного теста и начинки сформовать вареники.

Вареники можно готовить и с целыми сливами, для чего после удаления косточки каждую сливу посыпать сахаром, положить на квадратик теста и сформовать вареники треугольной формы. Сваренные вареники посыпать сахаром и подавать на стол со сметаной.

ВАРЕНИКИ С МАКОМ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *1,5 стакана мака, 0,5 стакана сахара.*

Для поливки: *1/4 стакана меда или 2–3 столовые ложки сахара для посыпки.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Мак залить кипятком, удалить всплывший наверх мусор, слить воду, вторично залить кипятком, оставить так на 10–15 минут, все время подогревая воду, но не доводя до кипения. Затем мак выложить на сито и, когда вода стечет, растереть, смешать с сахаром и продолжать растирать еще 4–5 минут.

На подготовленное тесто разложить растертый мак, сформовать вареники и немедленно положить их в кипящую подсоленную воду, иначе тесто быстро размокнет от находящейся в маке воды.

При подаче на стол вареники полить медом или посыпать сахаром.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: *2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1/4 стакана воды.*

Для начинки: *800 г свежих яблок, 0,5 стакана сахара.*

Для поливки: *1/4 стакана меда.*

1/10 часть муки заварить 1/3 кипятка от общего количества воды. Заваренную муку перемешать, добавить остаток муки и воды комнатной температуры, соль, яйца и замесить тесто так, чтобы оно было однородным и эластичным. Тесту дать постоять 40 минут.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину с семенами, нарезать соломкой, пересыпать сахаром. Из не очень тонкого теста и начинки приготовить вареники и отварить до готовности. При подаче на стол вареники полить медом.

Клецки

КЛЕЦКИ С МЯСОМ

100 г говядины, 330 г картофеля, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 луковица, 0,5 столовой ложки топленого масла, 40 г сметаны, специи.

Сырой картофель натереть на терке, откинуть на сито, дать жидкости стечь и отстояться. Извлечь из этой жидкости крахмал, добавить его в натертый картофель, добавить муку, соль и перемешать. Из полученного теста сформовать круглые клецки, начинить их фаршем. Клецки обжарить, затем сложить в кастрюлю, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

Фарш: мясо мелко порубить или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный пассерованный лук и специи, все хорошо перемешать.

КЛЕЦКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В СОУСЕ

300 г телятины, 30 г пшеничного хлеба, 140 г молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г томатного соуса из свежих помидоров или сметанного соуса с паприкой, соль, перец, мускатный орех, зелень.

Мякоть телятины пропустить 2 раза через мясорубку, добавить пшеничный хлеб, размоченный в молоке, сырое яйцо, перемешать и снова пропустить через мясорубку.

Массу положить в посуду и взбивать, добавляя понемногу молоко. С последней порцией молока добавить соль (10 г на 1 кг массы), немного мускатного ореха и молотого перца. Затем массу протереть через сито и тщательно смешать с размягченным сливочным маслом. Разделать массу на клецки при помощи двух столовых ложек и сварить в подсоленном бульоне или воде. Готовые клецки залить соусом и посыпать зеленью.

КЛЕЦКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

220 г телятины, 20 г пшеничного хлеба, 100 г молока, 2 яйца, 60 г грибов (белых или шампиньонов), по 1 столовой ложки тертого сыра и сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, 150 г томатного соуса.

Мякоть телятины пропустить 2 раза через мясорубку, добавить пшеничный хлеб, размоченный в молоке, сырое яйцо, перемешать и снова пропустить через мясорубку.

Массу положить в посуду и взбивать, добавляя понемногу молоко. С последней порцией молока добавить соль (10 г на 1 кг массы), немного мускатного ореха и молотого перца. Затем протереть через сито и тщательно смешать с размягченным сливочным маслом. Разделать массу на клецки при помощи двух столовых ложек и сварить в подсоленном бульоне или воде, после чего уложить на смазанную маслом сковороду или противень, залить томатным соусом. Сверху на клецки уложить тонкие ломтики отваренных свежих грибов, покрыть все слоем взбитых в густую пену яичных белков, которые предварительно смешать с натертым на терке сыром. Запечь в духовке до образования румяной корочки.

КЛЕЦКИ РЫБНЫЕ

300 г рыбного филе, 50 г репчатого лука, 30 г картофельного крахмала, 120 г воды или молока, хрен, соль, перец.

Филе рыбы нарезать на куски, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить картофельный крахмал, соль, перец, воду или молоко и перемешать. Из полученной массы сформовать клецки и сварить их в кипящей подсоленной воде. Подавать клецки холодными, с хреном.

КЛЕЦКИ ИЗ СЫРА

100 г манной крупы, 80 г голландского сыра, 30 г сливочного масла, 200 г воды или молока, 1 яйцо, 60 г сметаны.

Сварить густую манную кашу (из расчета 2 л воды на 1 кг крупы), для чего в кипящую подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды) добавить сливочное масло и при непрерывном помешивании всыпать манную крупу и варить 5–7 минут. Вместо воды для варки каши можно использовать молоко или мясной бульон.

Когда каша остынет до 30–40 градусов, добавить сырые яйца и натертый сыр, все хорошо перемешать до однородности. Из полученной массы приготовить клецки, набирая ее столовой ложкой и аккуратно опуская в посуду с горячей подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды). Кашу для клецок можно также разделать на столе, посыпанном мукой, сформовав из нее

жгутики толщиной 2 см. Затем, слегка приплюснув, разрезать их на кусочки одинаковой величины весом 5—10 г и отварить до готовности. При подаче на стол полить клецки маслом или сметаной.

КЛЕЦКИ ИЗ РЫБЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

200 г рыбного филе (судака, трески или налима), 20 г белого хлеба, 100 г молока или сливок, 4 г соли, 4 белка, 20 г пюре из шпината, 10 г томата-пюре, 20 г пюре из моркови, 20 г шампиньонов, топленое масло.

Рыбное филе без кожи, нарезанное на куски, и размоченный в молоке хлеб пропустить 3–4 раза через мясорубку, смешать с сырыми яичными белками и хорошо взбить миксером, подливая молоко или сливки.

В массу добавить рубленые шампиньоны, шпинатное пюре, томат-пюре, пюре из моркови или цветной капусты и разделать ее на клецки двумя столовыми ложками: в одну ложку набирать массу, а другой снимать с первой одинаковые по форме и размеру кусочки и укладывать их рядом в смазанный маслом сотейник или на противень так, чтобы клецки не соприкасались друг с другом. В посуду с клецками влить немного бульона и припустить.

КЛЕЦКИ ТВОРОЖНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

500 г творога, 50 г муки, 3 желтка, 2 белка, 50 г сливочного масла, 100 г панировки.

В эмалированную или глиняную посуду выложить творог, муку, желтки, белки, тщательно размешать, добавить растопленное сливочное масло и снова перемешать. Вскипятить воду, добавить в нее 15 г соли на 1 л воды, затем набирать массу для клецок столовой ложкой и опускать в кипящую воду. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой, выложить на сито, дать стечь воде и обвалять в панировке. Готовые клецки обжарить на сковороде в сливочном масле.

МАННЫЕ КЛЕЦКИ

300 г манной крупы, 400 г молока, 200 г воды, 20 г сливочного масла, 2 яйца.

В глубокий сотейник влить воду и молоко, добавить соль, жир, нагреть до кипения, всыпать крупу и размешать так, чтобы не образовалось комков. Когда крупа набухнет, проварить кашу на слабом огне, все время помешивая, в течение 5—10 минут. Затем кашу охладить до 70 градусов, добавить в 3–4 приема сырые яйца, тщательно перемешать. Приготовленную кашу разделать на клецки, набирая ее столовой ложкой и аккуратно опуская в посуду с горячей подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды). Кашу для клецок можно также разделать на столе, посыпанном мукой, сформовав из нее жгутики толщиной 2 см. Затем, слегка приплюснув, разрезать их на кусочки одинаковой величины весом 5—10 г и отварить до готовности.

ПШЕННЫЕ КЛЕЦКИ

100 г пшена, 200 г молока, 20 г сахара, 2 яйца, 60 г сметаны, 20 г муки, 80 г сметаны или 30 г сливочного масла.

Из пшена сварить вязкую молочную кашу с добавлением сахара и дать ей остыть до 60–70 градусов. После этого добавить яйца, сметану и пшеничную муку и хорошо перемешать. Полученную массу разделать на клецки, набирая ее столовой ложкой и аккуратно опуская в посуду с горячей подсоленной водой (10 г соли на 1 л воды). Кашу для клецок можно также разделать на столе, посыпанном мукой, сформовав из нее жгутики толщиной 2 см. Затем, слегка приплюснув, разрезать их на кусочки одинаковой величины весом 5—10 г и отварить до готовности. При подаче на стол полить клецки маслом или сметаной.

ПТИЦА

Курица

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С РИСОМ И СЫРОМ

3 стакана отварного и нарезанного куриного мяса, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан нарезанного кольцами репчатого лука, 1 стакан риса, 2,25 стакана куриного бульона, 2 чайные ложки соли, 1 шт. лаврового листа, 2 веточки зелени петрушки, 2 столовые ложки муки, 1,5 стакана 10 %-ных сливок, 0,5 стакана тертого швейцарского сыра, 0,25 чайной ложки душистого молотого перца.

Лук 5 минут обжаривать с половиной масла, затем добавить рис и, размешивая его, подрумянить. Влить бульон, положить 1 чайную ложку соли, лавровый лист, петрушку, довести до кипения. Затем огонь убавить и выдержать так 15 минут (за это время рис должен впитать всю жидкость и размягчиться). Вынуть лавровый лист и петрушку, рис выложить в виде кольца на смазанный маслом противень, в центр положить вареное куриное мясо, полить соусом, посыпать тертым сыром и поставить в сильно нагретую духовку на 10 минут, пока блюдо не подрумянится.

Соус: муку обжарить в оставшемся масле, влить тонкой струйкой сливки и, постоянно помешивая, довести до кипения. Добавить сыр, остальную соль и перец. Варить 5 минут на слабом огне.

ГРУДКА КУРИЦЫ С ГРИБАМИ

400 г грудки курицы, 90 г сливочного масла, сок 0,5 лимона, 300 г свежих или 25 г сухих грибов, 1 долька чеснока, 100 г жидких сливок, соль, черный молотый перец.

Кусочки грудки хорошо отбить, посолить, поперчить, обжарить на сковороде с 60 г сливочного масла, сбрызнуть соком лимона. Отдельно на оставшемся масле поджарить грибы вместе с толченым чесноком, который затем удалить. Грибы выложить на грудку, добавить сливки и дать соусу загустеть, не доводя его до кипения.

Блюда из тушеной курицы

КУРИЦА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

1 курица, сливочное масло, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, очищенные помидоры, несколько листиков базилика, куриный бульон, соль.

Мелко нарезанные луковицу, сладкий перец поджарить в сливочном масле до золотистого оттенка, добавить помидоры, листики базилика и оставить на медленном огне на 20 минут. В ту же посуду положить нарезанную кусочками курицу, залить небольшим количеством бульона и тушить до готовности.

Перед подачей к столу подержать еще 15–20 минут на умеренном огне.

КУРИЦА С ГРИБАМИ И ОЛИВКАМИ

1 курица весом около 1200 г, 100 г свиной грудинки куском, 25 г сухих грибов, 50 г очищенных от косточек оливок, 100 г сливочного масла, 1 мелко нарезанная луковица, 0,5 стакана белого сухого вина, мясной бульон, соль, черный молотый перец.

Грибы замочить на 1 час в теплой воде. Курицу промыть, хорошо просушить, разрезать на 4 части. Грудинку нарезать кубиками и ошпарить кипятком. В кастрюле обжарить 0,5 луковицы и грудинку, используя 60 г сливочного масла, добавить кусочки курицы, посолить, поперчить, полить вином. Закрыть кастрюлю крышкой и оставить на небольшом огне на 1 час, понемногу подливая мясной бульон.

Отдельно на сковороде на оставшемся масле поджарить вымоченные грибы со стаканом бульона, 0,5 луковицы, солью и перцем. Грибы и оливки переложить в кастрюлю с курицей и подержать немного на медленном огне.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1 курица, 5 столовых ложек сливочного масла, 500 г моркови, 500 г цветной капусты, по 200 г синих баклажанов и зеленого горошка, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 стакан бульона, соль, лавровый лист.

Подготовленную тушку курицы посолить. обжарить в жире со

всех сторон до румяного цвета, разрезать на порции и положить в сотейник вместе с тушеной с жиром и бульоном морковью, припущенным на масле зеленым горошком, поджаренными обваленными в муке кусочками синих баклажанов и вареными кочешками цветной капусты.

Все содержимое сотейника залить предварительно сваренным бульоном и жиром, в котором тушилась курица, и тушить до готовности.

Курицу подавать на стол вместе с овощами, с которыми она тушилась.

КУРИЦА В ПИВЕ

1 курица, нарезанная кусочками, 1 нарезанная ломтиками луковица, 50 г сливочного масла, 100 г ветчины одним куском, 1/4 л пива, 1 долька мелко нарезанного чеснока, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, мука, соль, черный молотый перец.

Кусочки курицы обвалять в муке, посолить, поперчить, поджарить на сливочном масле до золотистого цвета, а затем переложить в другую посуду. В образовавшийся соус добавить лук, слегка обжарить его и оставить на небольшом огне. Затем добавить к нему нарезанную кубиками ветчину, чеснок, петрушку, через 2 минуты влить пиво, положить кусочки курицы и поперчить. Закрыть крышкой и тушить 35–40 минут до готовности. Подавать к столу вместе с образовавшимся соусом.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГАЛУШКАМИ

800 г курицы, 0,5 моркови, 0,5 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 400 г пшеничной муки, 1 яйцо, 150–200 г воды, соль.

Очищенную, выпотрошенную и обмытую курицу разрезать на небольшие куски, посолить, обжарить на сливочном масле, положить в кастрюлю нарезанную средними кубиками морковь, мелко нарезанный репчатый лук, залить водой или бульоном и тушить до готовности.

Приготовление галушек: из муки, яиц и воды замесить тесто, раскатать его слоем толщиной 0,5 см нарезать в виде квадратиков размером 10–15 мм и варить в подсоленной воде или бульоне.

Готовые галушки отцедить на сито, положить в посуду вместе

с кусками курицы, заправить маслом и тушить в духовке 10–15 минут.

КУРИЦА С МОРКОВЬЮ

1 курица весом около 1 кг, 500 г моркови, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Курицу промыть, хорошо просушить, разрубить на кусочки, обжарить до золотистого цвета в сливочном масле, выложить на блюдо. Отдельно поджарить нарезанную морковь с мукой, добавить обжаренные куски курицы, влить горячую воду, посолить, поперчить. Тушить на небольшом огне до полной готовности. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Курица жареная и отварная

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ В МАРИНАДЕ

1,2 кг курицы, 2 головки репчатого лука, 6 долек чеснока, 3 лимона, лавровый лист, гвоздика, черный молотый перец, соль.

Курицу разделать. Приготовить маринад из лимонного сока, тертого чеснока, порезанного кольцами репчатого лука, лаврового листа, соли, перца и гвоздики и оставить его на ночь. Затем курицу обжарить во фритюре с луком, добавить кипятка и потушить. Маринад процедить, облить им курицу и кипятить еще 5 минут.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

1 курица, 1 большая головка чеснока, соль, черный молотый перец по вкусу, растительное масло для жарения.

Выпотрошенную и вымытую тушку птицы разрезать по брюшку, распластать, тщательно натереть с обеих сторон чесноком, растертым с солью и перцем. Затем тушку сложить, поместить в полиэтиленовый пакет, завязать его и положить на двое суток на верхнюю полку холодильника. По истечении этого срока в глубокую сковороду налить растительное масло слоем примерно 1–1,5 см, нагреть его, затем опустить в него распластанную тушку птицы, предварительно сняв с ее поверхности избыток чесночной массы, и обжарить с обеих сторон под крышкой до появления румяной корочки.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ ПОДЖАРЕННАЯ

1 курица, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист.

Подготовленную курицу положить в горячую воду и варить на медленном огне до полуготовности, затем добавить очищенные крупно нарезанные морковь, петрушку, а в конце варки – соль, лавровый лист, перец и варить до готовности мяса.

Сваренную курицу разрезать на порции и жарить на хорошо разогретом сливочном масле до появления румяного цвета.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ

1 курица, 5 картофелин, 5 шт. моркови, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, соль, перец.

В кастрюлю положить очищенные и нарезанные дольками картофель, морковь, петрушку, на них – куски подготовленной курицы, добавить перец горошком, посолить, залить содержимое кастрюли до половины горячей водой и варить под закрытой крышкой. Когда мясо будет готово, добавить вареный зеленый горошек, сметану, масло и дать хорошо прокипеть.

Если варится сырая курица, картофель следует закладывать уже после того, как курица станет мягкой.

Блюда из окорочков

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ

Куриные окорочка, соль, 1 головка чеснока, майонез, зелень укропа.

Окорочка посолить, натереть измельченным чесноком, положить на 1–2 часа в холодильник, затем выложить на противень или в большую глубокую сковороду и запекать до готовности в духовке, часто поливая выделившимся соком и жиром. Готовность блюда проверять прокалыванием окорочков вилкой: если вытекающий сок красный – блюдо еще не готово.

За 10–15 минут до готовности окорочка можно смазать майонезом и продолжать запекание до образования золотистой корочки.

КУРИНЫЕ НОЖКИ ФРИ

1,8 кг куриных ножек, 180 г сала, 6 столовых ложек крахмала, 2 яйца, 1 столовая ложка соевого соуса, 3 чайные ложки сахара.

Куриные ножки отрубить на 2 см ниже коленного сустава и зачистить косточки. Затем ножки смочить в смеси крахмала, яиц, соевого соуса и сахара, обжарить во фритюре до образования румяной корочки и выложить на тарелку.

Котлеты, пудинги, холодцы

КУРИНЫЕ ОЛАДЬИ

500 г куриной мякоти, 60 г пшеничного хлеба, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

У куриной тушки после обработки срезать мякоть с грудки и бедрышек, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, хорошо растереть, добавить яичные желтки, соль, молоко, размешать и добавить взбитые яичные белки. Полученную массу выкладывать ложкой на сковородку с разогретым сливочным маслом и обжаривать с обеих сторон до золотистого цвета. При подаче к столу оладьи полить растопленным маслом.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

400 г куриного филе, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сухарей, жир для жарения, соль.

С обработанной и вымытой тушки курицы снять кожу, с филейной части вырезать большое (с косточкой) и малое филе, очистить их от пленок, чтобы получился ровный по толщине пласт. Если у большого филе получились прорывы и прорезы, их следует закрыть кусочками малого филе.

На середину большого филе положить кусок холодного сливочного масла продолговатой формы, закрыть его малым филе, завернуть края большого филе, чтобы весь фарш был покрыт мясом, придать котлете грушевидную форму, посолить, смочить в яйце, два раза обкатать в сухарях и обжарить в большом количестве жира (во фритюре) 3–4 минуты, а затем поставить в духовку на 2–3 минуты.

СИЧЕНИКИ КУРИНЫЕ

500 г куриной мякоти, 60 г пшеничного хлеба, 3/4 стакан молока, 1 яйцо, 0,5 стакана сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

Мякоть, снятую с подготовленной тушки курицы, пропустить через мясорубку вместе с замоченной в молоке черствой булкой без корки, добавить яйцо, соль, все хорошо перемешать, из

полученной массы сформовать сиченики, обвалять их в сухарях и обжарить на сливочном масле. Подавать на стол, полив растопленным сливочным маслом.

КУРИНЫЕ КРУЧЕНИКИ С ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

500 г куриной мякоти, 60 г пшеничного хлеба, 3/4 стакана молока, 1 яйцо, 0,5 стакана сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 150 г свежих белых грибов или шампиньонов, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Мякоть курицы пропустить через мясорубку вместе с замоченной в молоке черствой булкой без корки, добавить яйцо, соль, все хорошо перемешать. Полученную массу разделать в виде небольших лепешек, на середину каждой лепешки выложить подготовленные грибы, края лепешек соединить, крученики обвалять в молотых сухарях, придавая им овально-приплюснутую форму, и обжарить в хорошо разогретом сливочном масле.

Начинка: свежие грибы очистить, промыть, мелко нарезать, потушить под закрытой крышкой 15–20 минут, добавить сметану и соль, потушить еще 30 минут до готовности и охладить.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица, 200 г шпика, 2 луковицы, 2 моркови, 2 корня петрушки, 200 г сливочного масла, 2 помидора, соль, перец, зелень, 1 батон.

Курицу разделать, порубить на небольшие кусочки, шпик нарезать кубиками и вместе с потрошками все обжарить. Обжаренные продукты положить в сотейник, добавить нарезанные морковь, лук, корень петрушки, залить водой или бульоном и тушить до тех пор, пока мясо не будет отделяться от костей.

Продукты охладить, 2–3 раза пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить измельченный мускатный орех и, хорошо прогревая, взбить.

Батон очистить от корки, отрезать 10 ломтиков толщиной 8—10 мм, обжарить с жиром на сковороде с обеих сторон до образования хрустящей корочки и охладить.

Подготовленную массу выложить в кулек из целлофана и выдавить на поджаренные ломтики батона в виде туго свернутой спирали. Сливочное масло размягчить и соединить с мелко измельченной зеленью петрушки и укропа. Масло с зеленью

поместить в кулек из целлофана и нанести его на паштет в виде сетки или другого произвольного рисунка. Поверхность паштета украсить петрушкой, кусочками моркови, помидора и охладить.

ЖЮЛЬЕН ИЗ КУРИЦЫ

400 г куриного мяса, 1 столовая ложка муки, 1 стакан куриного бульона или молока, 2 столовые ложки сливочного масла, сметана, 1 столовая ложка тертого сыра, соль по вкусу.

Жюльен можно приготовить из вареного или сырого и предварительно обжаренного в сливочном масле куриного мяса, нарезанного соломкой, которое следует залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

Соус: муку подсушить на сковороде, не обжаривая ее, затем добавить сливочное масло и, непрерывно помешивая, слегка обжарить. В муку понемногу влить горячий бульон или горячее молоко и, часто помешивая, довести до кипения.

Полученный белый соус смешать со сметаной в соотношении 1:1, или 1:3, или 3:1 и довести до кипения, после чего залить им нарезанное куриное мясо и запечь в духовке.

НЬОККЕ ИЗ КУРИЦЫ

150 г отварного мяса курицы, 300 г картофеля, 2 столовые ложки тертого сыра, тертый мускатный орех, куриный бульон, 2 желтка, мука, соль.

Картофель отварить на пару, очистить и пропустить через мясорубку. Курицу мелко нарезать, соединить с картофелем, желтками, сыром, мускатным орехом и посолить. Все тщательно перемешать на доске, посыпанной мукой. Из полученной массы сформовать палочки толщиной 1 см, нарезать кусочками и положить на 5–6 минут в кипящий бульон.

ПУДИНГ ИЗ КУРИЦЫ

3 грудки отварной курицы, 180 г пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 3 желтка, 1 белок, тертый сыр, соль, томатный соус, сливки.

Мелко нарезанное куриное мясо тщательно перемешать с хлебом, вымоченным в молоке, выжатым и пропущенным через

сито, сливками, яйцами, тертым сыром, солью. Смесь выложить в форму, смазанную жиром, и обжарить в духовке до золотистого оттенка.

Готовый пудинг освободить от формы и выложить на блюдо. Подавать с томатным соусом.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУРИЦЫ

1 курица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка желатина, соль, черный молотый перец, лавровый лист.

Курицу вымыть, разрезать на крупные куски, положить их в посуду, залить водой так, чтобы она покрывала мясо, довести до кипения, снять пену, положить коренья, соль, перец, лавровый лист и варить на слабом огне под крышкой. Когда курица сварится, вынуть ее из бульона, отделить мясо от костей, разложить по формочкам, сполоснутым холодной водой, украсить ломтиками сваренного вкрутую яйца, зеленым горошком, звездочками из моркови, зеленью петрушки.

Бульон процедить, влить в него замоченный в небольшом количестве холодной воды (0,5 стакана) желатин, довести до кипения, но не кипятить, залить им мясо, после чего поставить его для застывания в холодное место.

КУРИНЫЙ ХОЛОДЕЦ

1 курица, 3 яйца, 0,5 луковицы, 1 морковь, 20 г желатина, вода (из расчета 1,5 л на 1 кг курицы), соль, перец, лавровый лист.

Обработанную тушку курицы разрезать на части, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 1,5–2 часа. Затем добавить крупно нарезанные очищенные морковь и репчатый лук, лавровый лист, перец горошком и продолжать варить до полной готовности курицы. К концу варки бульон посолить.

Сваренную курицу нарезать небольшими кусочками. На блюдо положить кусочки курицы, сверху украсить нарезанными вареными яйцами и ломтиками вареной моркови, залить охлажденным куриным бульоном, смешанным с разведенным в воде желатином, и поставить в холодное место для застывания.

Цыпленок

ЦЫПЛЕНОК В ЖЕЛЕ

1 цыпленок или молодая курица, 1 столовая ложка желатина, соль, черный перец, лимонная кислота, 3 сваренных вкрутую яйца, лимон.

Вымытую птицу нарезать крупными кусками и сварить в подсоленной воде (уровень воды – 2 пальца над цыпленком) до мягкости, прибавив лимонный сок и 1 щепотку натертой цедры. Мясо освободить от костей, кожи и сухожилий, нарезать мелкими кусочками, слегка посолить.

Бульон процедить и обезжирить через остуживание. Желатин замочить в полстакане холодной воды. Обезжиренный бульон разогреть, не доводя до кипения, и растворить в нем желатин. Размешать до полного растворения желатина, после чего поперчить и добавить лимонной кислоты по вкусу.

На дно предварительно смоченных холодной водой мисочек вылить бульон с желатином и положить по 1 дольке сваренного вкрутую яйца.

Оставшийся бульон следует разделить на 2 части. Одну часть смешать с мясом и распределить по мисочкам, вторую часть вылить сверху, когда нижний слой уже застынет.

Перед подачей на стол мисочки окунуть донышками в горячую воду и содержимое перевернуть на блюдо.

Украсить дольками яйца и зеленью.

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА

1 цыпленок, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка топленого масла, помидоры, зеленый лук, соль, черный молотый перец, укроп, зелень петрушки, соус ткемали или чесночный соус.

Цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать тушку вдоль грудки, развернуть по надрезу, обсушить салфеткой, обмазать с обеих сторон растертым чесноком, посыпать солью и перцем, положить на разогретую с маслом сковороду, плотно накрыть крышкой – так, чтобы цыпленок был под гнетом. Жарить на среднем огне 20–30 минут до образования румяной корочки, после чего перевернуть и обжарить с другой стороны.

Подавать со свежими овощами, зеленью, соусом.

Соус: 3–4 дольки чеснока растолочь, залить их горячим

мясным или куриным бульоном (0,5 стакана) и поставить настояться 2–3 часа.

ЦЫПЛЕНОК С ЯБЛОКАМИ

1,8 кг цыпленка, 40 г муки, 100 г сливочного масла, 1,8 кг яблок, 100 г белого вина, 200–250 г мясного бульона.

Цыпленка подготовить, разделить на куски, запанировать в муке, обжарить в сотейнике с маслом до полуготовности, залить бульоном и прокипятить. Затем куски цыпленка вместе с соком переложить в порционную миску, добавить очищенные от кожуры и семян и нарезанные дольками яблоки, влить белое вино.

Посуду закрыть крышкой и, поставив в духовку, довести блюдо до готовности.

ЦЫПЛЕНОК В КРАСНОМ ВИНЕ

Цыпленок весом примерно 1200 г, 0,5 чайной ложки красного перца, 0,5 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки масла, 0,5 стакана горячего куриного бульона, 1/4 литра сухого красного вина, 3 помидора, 0,5 чайной ложки сухого тимьяна, 100 г сметаны или сливок.

Разделить цыпленка на 8 порций, предварительно обрезав весь жир. Большую сковороду натереть чесноком, затем растопить в ней сливочное масло и разогреть подсолнечное. Порции цыпленка обжарить со всех сторон, затем переложить в другую посуду, полить вытопившемся жиром, долить горячий бульон и половину вина и тушить 35 минут.

Помидоры разрезать на 4 части, удалив при этом сердцевину. Добавить помидоры, тимьян и оставшееся вино за 10 минут до окончания готовки. В соус добавить 1 столовую ложку сметаны, а оставшейся сметаной полить цыпленка перед подачей к столу.

ЦЫПЛЕНОК ПО-ВЕНГЕРСКИ

1,3 кг цыплят, 180 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1,5 столовой ложки муки, 6 долек чеснока, 1 стакан бульона, 0,75 стакана белого вина, соль, помидоры.

Филе и ножки цыплят подрумянить в масле, добавить измельченные лук и чеснок, продолжая жарить еще 10 минут, после чего ввести муку, освобожденные от кожицы и семян

измельченные помидоры, влить вино и бульон и тушить до готовности.

ЦЫПЛЕНОК-ГРИЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ

Цыпленок весом примерно 1200 г, 1 чайная ложка соли, по 0,5 пучка лука, петрушки, любистока, веточка свежего розмарина и базилика, 1 чайная ложка сладкого красного перца, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки масла.

Натереть цыпленка изнутри солью. Связать всю зелень в один пучок, положить его внутрь тушки и закрыть отверстие деревянной палочкой. Перец, соль, сметану, муку и масло перемешать до консистенции крема и намазать полученной массой цыпленка. Тушку надеть на шампур и хорошо закрепить. Жарить 1 час.

ЦЫПЛЯТА В ЯЙЦЕ

1–1,5 цыпленка, 2 столовые ложки растительного или сливочного масла, 0,5 луковицы, горсть шампиньонов, 1/3 стакана зеленого горошка, 1 столовая ложка зелени, 1 неполная чайная ложка сахара, 3 столовые ложки десертного вина, соль.

Цыпленка очистить, удалить кожу и кости и сварить из них бульон, который должен выкипеть до 1/4 л. Сырое куриное мясо нарезать тонкими полосками и зажарить в разогретом растительном масле до образования светло-коричневой корочки, добавить мелко нарезанный лук, грибы и горошек, приправить зеленью, солью и сахаром и тушить до готовности. Затем добавить вино. Бульон остудить. Яйца сильно взбить и добавить к бульону, положить остальные продукты и разложить все на 4 порции в маленькие мисочки. Мисочки поставить в большую посуду, наполненную горячей водой, и поместить в духовку, чтобы яичная масса загустела.

МУСС ИЗ МЯСА ЦЫПЛЕНКА

1 цыпленок весом около 800 г, 150 г нежирной ветчины, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 лимон, черный перец, натертый мускатный орех, соль.

Очищенного цыпленка разрезать на 4 части, посолить и

тушить с небольшим количеством воды до мягкости. Мясо очистить от костей и кожи и вместе с ветчиной пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Мясной фарш взбить с помощью миксера в глубоком сосуде 10–20 минут. Прибавить растертые вилкой желтки, сметану, отдельно взбитое до кремообразной массы масло и специи (черный перец, по 1 щепотке мускатного ореха и натертой цедры), сок 0,5 лимона и соль. Смесь размешивать около 10 минут до получения однородной массы. Готовым муссом наполнить стаканы и обернуть на плоскую тарелку. Мусс можно гарнировать кусочками маслин, помидоров или соленых огурцов.

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

1 кг цыплят, 1,5 стакана сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухарей.

На гарнир: *0,5 кг зеленого салата, 4 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, 0,5 столовой ложки 9 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль.*

Подготовленных цыплят жарить в сотейнике в духовке до полуготовности, затем посыпать сухарями, залить сметаной и тушить до готовности.

Цыплят подавать на стол с зеленым салатом, заправленным сметаной, уксусом, сахаром, солью, рубленым яйцом, и полив сметаной, в которой они тушились.

ЦЫПЛЯТА, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ГРИБАМИ

1 кг цыплят, 60 г сушеных грибов, 3/4 стакана риса, 2 яйца, соль, перец.

Обработанные тушки цыплят заправить «в кармашек» (на нижней части брюшка с двух противоположных сторон сделать надрезы, куда вложить ножки, как бы в кармашки. Крылышки при этом следует подвернуть к спинке), наполнить фаршем, приготовленным из риса и грибов, положить в сотейник, посолить, полить маслом и жарить в духовке до готовности, поливая через каждые 5 минут маслом, в котором они жарятся. При подаче на стол цыплят полить растопленным сливочном маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Фарш: сваренные сухие белые грибы нарезать, слегка поджарить, заправить перцем, солью, сырыми яйцами и зеленью петрушки, а рис припустить на грибном бульоне до готовности и

смешать с подготовленными грибами.

ЦЫПЛЯТА ПО-КОРОЛЕВСКИ

1,1 кг грудок цыплят или молодых кур, 3 шт. зеленого перца, 180 г свежих грибов, 0,75 стакана сливок, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 3 желтка, 4,5 столовой ложки белого вина, красный молотый перец, соль.

Перец нарезать узкими полосками и тушить в масле на слабом огне, затем добавить нарезанные дольками грибы, посолить и тушить до готовности. Влить сливки, дать им покипеть, затем опустить нарезанную узкими полосками тушеную куриную грудинку без кожицы и приправить перцем. Желтки разболтать с вином и полить готовое блюдо.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ И МЯСА ЦЫПЛЕНКА

0,5 тушки сваренного цыпленка, 1 свежий огурец, 1 зеленый салат, 4 помидора, 4 сваренных вкрутую яйца, 10–15 маслин, 1 стакан отцеженного через марлю кислого молока, 1/4 стакана растительного масла, 1 пучок укропа.

Мясо цыпленка очистить от кожи и мелко нарезать. Зеленый салат нарезать соломкой, сохранив целыми листья из середины, огурец и помидоры нарезать кубиками, а яйца – дольками. Все смешать и слегка посолить. Целые листья салата уложить в салатницу, а сверху выложить приготовленную смесь.

Приготовить заправку из отцеженного кислого молока, сырого яйца, соли и растительного масла и залить ей салат. Сверху салат посыпать укропом и украсить маслинами.

Утка

ИМБИРНАЯ УТКА С АНАНАСОМ

1 утка примерно на 1,5 кг, 3 столовые ложки масла, 1 чайная ложка соли, 100 г лука-порея, 50 г свежего имбиря, 1/4 л сухого белого вина, 4 столовые ложки соевого соуса, щепотка перца, 1 чайная ложка крахмала, 5 столовых ложек ананасового сока, 2 кусочка консервированного ананаса.

Утку разделить на 8 порций, натереть их солью. Разогреть 2 столовые ложки масла и обжарить в нем куски утки в течение 10 минут. Лук порезать тонкими ломтиками. Имбирь разрезать пополам, половину нашинковать, а другую – натереть. В оставшемся масле обжарить лук с нашинкованным имбирем, добавить вино, соевый соус, перец и кипятить 5 минут. Затем положить куски утки и тушить 10 минут. Соус смешать с ананасовым соком, добавить крахмал и еще раз вскипятить, после чего добавить в него тертый имбирь, кусочки ананаса и снова вскипятить.

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

1 утка примерно на 2 кг, 2 луковицы шалота, 2 столовые ложки сахара, 1,5 чайной ложки соли, 100 г муки, 2 столовые ложки масла, 400 г лука-порея, 3 столовые ложки соевого соуса.

Сахар растворить в небольшом количестве воды и полить им тушку утки. Нарезать луковицы кубиками и положить внутрь утки. Отверстие закрыть, утку подвесить на 12 часов.

Положить утку на решетку спинкой вниз в духовку, разогретую до 180 градусов, подставить под нее сковородку для жира и готовить в течение 1 часа. Через 30 минут после начала готовки перевернуть. Еще через 15 минут – поднять температуру до 220 градусов и жарить утку еще 10–20 минут.

Смешать муку с солью и 0,5 чашки горячей воды. Полученное тесто раскатать до толщины 0,5 см, разделить на небольшие кусочки и готовить из них оладьи на пару в течение 20 минут. Готовую утку разрезать на небольшие кусочки, украсить луком и подать с оладьями в соевом соусе.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 тушка утки или гуся, 120 г черствого пшеничного хлеба, 1 печень, 1 стакан молока, 3 столовые ложки молотых сухарей, 2 яйца, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль, перец, зелень.

Подготовленную тушку птицы промыть, натереть внутри и снаружи солью, нафаршировать через разрез в брюшке, зашить разрез нитками и жарить в горячей духовке на противне 1,5–2 часа, периодически поливая вытопившемся жиром и соком.

Начинка: замоченный в молоке и отжатый белый хлеб вместе с подготовленной печенью птицы пропустить через мясорубку, заправить сырыми желтками, сливочным маслом, солью, перцем, мелко нарезанной зеленью, молотыми сухарями, взбитыми белками и хорошо перемешать.

ЖАРЕНАЯ УТКА С НАЧИНКОЙ ИЗ ГРИБОВ И ЛАПШИ

1 кг утки, 3 столовые ложки сливочного масла, 200 г макаронных изделий, 2 яйца, 5 сушеных грибов, 1 луковица, 1,5 стакана грибного бульона, соль, перец.

Подготовленную тушку утки наполнить отваренной заправленной грибами и луком лапшой, зашить, обжарить на сковородке в хорошо разогретом жире до румяного цвета и поставить в духовку дожариваться.

Начинка: промытые сушеные грибы сварить до готовности, мелко порубить, смешать с нарезанным поджаренным репчатым луком и обжарить все 8—10 минут.

Макаронные изделия сварить в грибном бульоне, отцедить, добавить поджаренные грибы, лук и заправить молотым перцем, солью и сырыми яйцами.

УТКА ТУШЕНАЯ

0,5 кг утки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 3/4 стакана сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист.

Подготовленную тушку утки или гуся разрезать на порционные куски, обжарить до румяного цвета и переложить в кастрюлю.

Содержимое кастрюли до половины залить горячей водой, жиром и соком, выделившимся при жаренье, добавить лавровый лист, молотый перец, очищенные и мелко нарезанные морковь, лук, петрушку и тушить до готовности под закрытой крышкой, добавив в конце тушения сметану и соль.

УТКА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1 утка, 600 г картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 0,5 стакана томата-пюре, соль, перец, лавровый лист.

Подготовленную тушку утки разрубить на небольшие куски с косточкой, посолить, обжарить на разогретом сливочном масле или жире до румяного цвета, посыпать мукой и продолжать жарить 5 минут.

Поджаренные куски утки уложить в сотейник или кастрюлю, влить немного горячей воды и тушить на слабом огне 30 минут.

Затем в кастрюлю положить нарезанные и пассерованные морковь, петрушку, репчатый лук, нарезанный дольками картофель, лавровый лист, перец горошком, томат-пюре и тушить до готовности.

УТКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 утка, 1 кг квашеной капусты, сахар, соль, черный молотый перец, перец горошком, жир для жарения.

Утку нарезать на куски, посолить, поперчить, обжарить на сковороде в разогретом жире до образования румяной корочки. Квашеную капусту потушить до мягкости в кастрюльке с добавлением воды или бульона. В капусту положить обжаренные куски утки и тушить под крышкой до полной готовности.

Незадолго до окончания тушения блюдо приправить солью, сахаром и пряностями.

УТКА С ЛУКОМ

1 утка, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана белого сухого вина, 1 кг мелких луковиц, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка сахара, соль, черный молотый перец.

Утку промыть, хорошо просушить, посолить, поперчить, обжарить в кастрюле в сливочном масле до образования румяной корочки, затем залить 3 стаканами горячей воды и вином и тушить 30 минут. Очистить лук, положить в кастрюлю. Муку пассеровать в сливочном масле, добавить сахар, разведенный водой, и влить в кастрюлю. Тушить на небольшом огне до готовности, систематически переворачивая.

Готовую утку выложить на блюдо, вокруг уложить головки

лука и полить соусом.

УТКА С ЯБЛОКАМИ

1 утка примерно на 2 кг, 2 больших яблока, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки белого перца, 150 г свежего инжира, 1 чайная ложка приправ (лучше использовать карри), 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки масла.

Смешать соль с перцем и натереть этой смесью утку изнутри. Из яблок удалить сердцевину и нарезать их соломкой. Инжир нарезать маленькими кусочками. Смешать яблоки, инжир, перец, оставшуюся соль и наполнить этой смесью утку, добавив туда сливочное масло. Закрыть отверстие и укрепить конечности птицы так, чтобы они прилегали к тушке.

В большой сковороде разогреть масло и обжаривать в нем утку со всех сторон в течение 15 минут. Затем поставить утку спинкой кверху в духовку, разогретую до 220 градусов, и жарить 40 минут. Потом перевернуть, вылить чашку горячей воды и готовить еще в течение 1 часа. Периодически утку надо поливать вытопившимся жиром и иногда – водой.

УТКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

1 утка, 100 г сливочного масла, 1 мелко порезанная луковица, 1 столовая ложка муки, 2–3 очищенных и мелко нарезанных помидора, 500 г очищенных, хорошо промытых и нарезанных свежих грибов, черный молотый перец, соль.

Утку разрубить на куски, залить холодной водой и поставить варить. Когда вода закипит, посолить и продолжать варить до мягкости. Лук поджарить до золотистого цвета, добавить муку, помидоры, развести бульоном из-под утки. В полученный соус положить куски утки, грибы, посолить, поперчить и тушить до готовности на слабом огне.

УТКА С ВИШНЯМИ

1,5 кг утки, 50 г жира, 50 г вина, 0,5 л мясного бульона, 500 г вишен без косточек, 50 г сливочного масла.

Утку подготовить для жарки, посолить внутри и снаружи, положить на противень спинкой вниз, полить жиром и поставить в духовку. Во время жарки птицу периодически переворачивать и

поливать жиром и выделяющимся из нее соком. Готовую птицу переложить в другую посуду, а с противня слить жир, оставив сок. Сок, оставшийся от варки, разбавить вином (мадерой), 0,5 л мясного бульона, вскипятить и процедить. В соус положить свежие вишни без косточек, куски утки и прокипятить.

Индейка

ИНДЕЙКА С ПОДЛИВОЙ

1 кг индейки, 3 столовые ложки сливочного масла, 314 стакана сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки, 0,5 корня петрушки, 1 корень моркови, 1 луковица, соль, перец.

Подготовленную индейку посолить внутри и снаружи, положить на противень, полить маслом, добавить нарезанные кружочками морковь, петрушку, лук и жарить в духовке до готовности 1,5–2,5 часа, периодически поливая соком и жиром, в котором она жарится.

Жареную индейку разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю, залить подливой и хорошо прогреть.

Подлива: пшеничную муку пассеровать, добавить сметану, душистый перец, жир и сок, в которых жарилась индейка, протереть через сито, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

ЖАРЕНАЯ ИНДЕЙКА

1 индейка, 1 ломтик свиного сала, несколько столовых ложек белого сухого вина, розмарин, зеленый салат, соль, черный молотый перец.

Индейку промыть, хорошо просушить, посолить и поперчить внутри и снаружи. К грудке привязать ломтик сала, тушку смазать маргарином, уложить на противень с веточкой розмарина и поставить в духовку (из расчета 35–40 минут на каждый килограмм птицы). Периодически индейку поливать образующимся соусом, добавляя в него вино. За 15 минут до готовности удалить сало с ниткой.

Тушку выложить на блюдо, полить соусом и украсить листьями салата.

ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

1 молодая индейка весом около 2 кг, 500 г белой булки, 200 г корейки или бекона, 600 г репчатого лука, 150 г сливочного масла, 30 г моркови, 30 г сельдерея, 100 г белого вина.

Тушку индейки обработать, промыть, посолить, наполнить

фаршем, положить в гусятницу и равномерно обжарить до зарумянивания со всех сторон. Затем добавить нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, сельдерей и накрыть кастрюлю крышкой. Когда овощи зарумянятся, влить сухое вино, бульон и продолжать, сняв крышку, запекать тушку, поворачивая ее и периодически поливая соком.

Фарш: белый черствый хлеб без корок измельчить на терке; бекон или корейку нарезать крупной соломкой и варить 15–20 минут. Мелко нарезанный лук спассеровать в двух столовых ложках масла, затем добавить в него натертую булку (если масса получится суховатой, влить немного молока или бульона), подготовленный бекон, перемешать и полученной массой нафаршировать индейку. Разрез зашить, ножки птицы завязать ниткой.

ИНДЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 индейка весом около 2,5 кг, потроха (сердце, желудок, печень), 125 г маслин, 125 г оливок, 50 г мякиша пшеничного хлеба, вымоченного в молоке и отжатого, 1 сырое яйцо, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 ломтик свиного сала, сливочное масло, помидоры, белое сухое вино, соль, черный молотый перец.

Индейку промыть и хорошо обсушить. В небольшом количестве сливочного масла поджарить мелко нарезанные потроха, добавить вино, тщательно перемешать с хлебом, яйцом, сыром, 5 маслинами и 5 оливками, очищенными от косточек, солью и перцем. Полученной смесью нафаршировать индейку, зашить ниткой, к грудке привязать ломтик свиного сала, посолить, поперчить, смазать сливочным маслом, уложить на противень и поставить в духовку на 2,5 часа, периодически поливая образующимся соусом. Готовую индейку выложить на блюдо, расшить, отвязать сало, украсить оставшимися оливками, маслинами и дольками помидоров.

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЯБЛОКАМИ

500 г индейки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 столовые ложки муки, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, 2 столовые ложки сметаны, 500 г свежих яблок, сметана, 50 г сыра, соль, перец.

С грудки индейки снять филе, удалить сухожилия, немного посолить и поперчить, свернуть в рулет и связать шпагатом.

Подготовленный рулет положить в кастрюлю с широким дном, залить водой, немного посолить, положить туда же луковицу, морковь, петрушку и варить до готовности при слабом кипении.

Свежие яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать полумесяцем. Готовый рулет после снятия шпагата нарезать кружочками по 2–3 куска на порцию, уложить на сковороду, обложить яблоками, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

ИНДЕЙКА С РИСОМ

1 кг индейки, 314 стакана риса, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г изюма, 3 яйца, соль.

Обработанную тушку индейки промыть, наполнить вареным рисом, смешанным с промытым изюмом, сырыми яйцами и сливочным маслом, положить на противень или в сотейник и жарить в духовке до готовности 1,5–2,5 часа, поливая соком и жиром, в котором она жарится.

ИНДЕЙКА С РИСОМ (2)

500 г мяса индейки, нарезанного кубиками, вареные потроха (сердце, желудок, печень), нарезанные кусочками, 1 л бульона от варки потрохов, 1 мелко нарезанная луковица, 60 г сливочного масла, 40 г риса, 2 тертых грецких ореха, соль, черный молотый перец.

Лук обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить потроха, рис, соль, перец, положить мясо индейки и залить бульоном. Закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности. Бульон должен полностью впитаться. Перед подачей на стол блюдо слегка перемешать двумя вилками и добавить грецкие орехи.

КРОКЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

400 г отварного мяса индейки, 1 чайная ложка сока лимона, по 1 столовой ложке мелко нарезанной зелени петрушки и сельдерея, панировочные сухари, 1 сырое яйцо, взбитое с 2 столовыми ложками воды, сливочное масло, соус бешамель, приготовленный из 30 г сливочного масла, 1 чайной ложки муки и 1 стакана молока, соль.

В миске тщательно перемешать мясо, провернутое через мясорубку, сок лимона, петрушку, сельдерей, соус бешамель и соль. Из полученной массы сформовать крокеты, обвалять их в яйце и панировочных сухарях, выложить на смазанный маслом противень, сверху уложить кусочки сливочного масла или маргарина и поставить на 35–40 минут в духовку.

ЗАВИВАНЕЦ ИЗ ИНДЕЙКИ

1 кг индейки, 2 моркови, 1 корень петрушки, 8 сушеных белых грибов, соль.

Для начинки: *срезанное с костей мясо индейки, сердце, печень, 300 г белого хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 луковицы, 2 стакана бульона, соль, перец.*

Подготовленную тушку индейки разрубить пополам и из половинки, предназначенной для приготовления завиванца, удалить кости, снять мякоть с бедра и крыла, а кожей с них изнутри закрыть отверстия.

На подготовленный из кожи и мяса пласт индейки, положенный кожей вниз, наложить начинку, свернуть рулетом, концы зашить, все перевязать ниткой, обжарить на масле, положить в сотейник, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сваренные тушеные белые грибы, посолить, залить до половины бульоном, сваренным из костей, и тушить до полной готовности.

Начинка: подготовленные сваренные желудок, сердце и поджаренную печень, а также мясо, срезанное с костей индейки, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом без корки и поджаренным луком, все хорошо растереть, добавить сырое яйцо, соль, перец, перемешать и развести бульоном.

РУЛЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

200 г чернослива, 1 кг индейки для рулета, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки белого перца, 1 чайная ложка горчицы, немного уксуса, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка листьев мелиссы, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 3 столовые ложки масла, 0,5 стакана сухого красного вина, 150 г сметаны или сливок.

Вымочить чернослив в теплой воде в течение 4 часов. Мясо индейки натереть солью и перцем, намазать горчицей и

сбрызнуть уксусом. Вынуть косточки из чернослива и разрезать его на небольшие кусочки. Лук и чеснок мелко нарубить, смешать с мелиссой, яйцами, хлебными крошками. Положить фарш на мясо и скатать рулет. Рулет обжарить на масле, затем поставить в духовку, разогретую до 220 градусов на 30 минут. После 10 минут готовки залить рулет двумя чашками горячей воды, а затем поливать вытопленным жиром.

Готовый рулет оставить на 10 минут в горячей духовке, а пред подачей на стол залить соусом из сока, красного вина, сметаны или сливок.

Блюда из разной птицы

УТКА ИЛИ ГУСЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ

1 кг копченой утки или гуся, 1 кг ржаной муки, 50 г сливочного масла, 300 г мясного сока.

Из ржаной муки и воды замесить густое пресное тесто, часть из которого выложить на противень слоем толщиной 0,5 см. На тесто поместить утку и облепить ее оставшимся тестом ровным слоем такой же толщины. Тесто пригладить рукой, смоченной водой. Затем птицу поставить в духовку и запекать до готовности. С готовой птицы снять тесто, разделить ее на порции и подавать с гарниром.

УТКА ИЛИ ГУСЬ В СОУСЕ С МАНДАРИНАМИ

1,5 кг утки или гуся, 50 г жира птицы, 20 мандаринов или 10 апельсинов, 100 г красного вина, 750 г красного соуса, 50 г сахара. **Для красного соуса:** *1 л мясного бульона, 30 г сливочного маргарина, 80 г моркови, 20 г корня петрушки, 40 г репчатого лука, 50 г пшеничной муки, 200 г томата-пюре, 25 г сахара, 70 г сливочного масла.*

Жареную тушку гуся или утки разрубить на куски, залить соусом с мандариновой цедрой, и тушить 10–12 минут. При подаче на стол порцию птицы положить на блюдо, полить соусом, поверх соуса положить дольки мандарина или апельсина и гарнировать жареным картофелем.

Соус: снять цедру с мандарина или апельсина, нарезать ее тонкой соломкой, прокипятить в воде 2–3 минуты, воду слить, добавить красный соус, красное сухое вино, сахар и варить 3–5 минут.

Красный соус: в половину теплого мясного бульона всыпать пассерованную без жира пшеничную муку, размешать до однородности. В остальной бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, размешать и, периодически помешивая, варить на медленном огне 1 час.

В конце варки добавить сахар и процедить; сварившиеся овощи протереть и соединить с соусом. Горячий соус заправить сливочным маслом.

КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА СОЛИ

1 тушка курицы или индейки, 1 кг соли.

Тушку птицы подготовить, вымыть снаружи и изнутри, обсушить салфеткой. На противень насыпать 1 кг крупной соли, положить на брюшко подготовленную птицу и поставить в духовку запекать. Птица пропитается на парах соли и возьмет ее столько, сколько нужно. Через 30 минут тушку перевернуть брюшком вверх и продолжать запекать до готовности. Запеченная таким способом птица имеет золотистую равномерно заколерованную поверхность, вкусное мясо и долго и хорошо сохраняется (до 3 суток).

РЫБА

Вторые блюда

КАРАСИ В СМЕТАНЕ

600 г карасей, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничных сухарей, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1,5 стакана сметаны, 1 кг картофеля, 1 столовая ложка сливочного масла для жарения картофеля, соль, перец.

Карасей очистить от плавников и чешуи, удалить внутренности и жабры, промыть, обтереть полотенцем, натереть солью, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон до румяного цвета.

Жареных карасей уложить на сковороду, смазанную маслом, вокруг обложить кусочками жареного картофеля, залить сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в горячей духовке.

КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ

На 10 шт. корюшки – 3 столовые ложки муки, 2 яйца, соль, растительное масло для жарения.

Корюшку очистить, удалить внутренности (можно сделать отверстие у головы или распороть брюшко), затем рыбу хорошо промыть, посолить, оставить примерно на час, после чего обмакнуть во взбитое яйцо с добавлением небольшого количества воды, обвалять в муке и обжарить в раскаленном растительном масле.

СКУМБРИЯ В ЛУКОВОМ СОУСЕ

800 г филе скумбрии или ставриды, 50 г пшеничной муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 100 г репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Филе скумбрии или ставриды обвалять в муке, смешанной с солью и перцем. В сковороде растопить масло и обжарить в нем репчатый лук. Положить в сковороду рыбу и слегка обжарить с двух сторон, после чего влить четверть стакана воды, закрыть сковороду крышкой и держать на огне 10 минут.

Подавая к столу, посыпать зеленью.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ХЕКА

500 г филе хека, 150 г отварных шампиньонов, 1 столовая ложка муки, 1,5 головки репчатого лука, 2 столовые ложки маргарина, 0,5 л сметанного соуса с томатом, молотый черный перец, соль по вкусу.

Филе нарезать крупной соломкой, посыпать солью, перцем, мукой и обжарить на жире. Лук нарезать ломтиками и пассеровать. Отварные шампиньоны нарезать ломтиками.

Продукты положить в глубокую сковороду, залить соусом (сметана с томатом-пюре) и тушить 5 минут. Подавать с жареным картофелем.

СОМ, ЖАРЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ

500 г сома, 1,5 столовой ложки пшеничной муки, 400 г свежих помидоров, 3 столовые ложки растительного или топленого масла, соль, перец.

Филе сома без костей и кожи нарезать на порционные куски, посыпать солью и перцем, обвалять в пшеничной муке и обжарить на растительном или топленом масле. Подавать на стол с поджаренными помидорами, для чего свежие помидоры разрезать пополам, удалить семена, посолить, поперчить и обжарить.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

1 кг свежей рыбы, 1 морковь, 4 луковицы, 1 корень петрушки, 250 г майонеза, соль, черный молотый перец, укроп, петрушка.

Рыбу очистить, нарезать на куски, обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить в растительном масле, положить в посуду, переслоить кольцами лука, посолить, поперчить, залить майонезом, запекать 20–30 минут в духовке. Подавать в холодном виде, украсив зеленью.

ЖАРКОЕ ИЗ ХЕКА

800 г филе хека, 1 головка репчатого лука, 1 кочан цветной капусты, 5 картофелин, 2 моркови, 1 стакан острого томатного соуса, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка маргарина, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Овощи и картофель нарезать крупными кубиками и тушить,

добавив маргарин, в кастрюле с закрытой крышкой на слабом огне. Филе рыбы нарезать кубиками, посолить, сбрызнуть уксусом, уложить поверх овощей, добавить 0,5 стакана воды и тушить. Готовую рыбу перемешать с тертым сыром и томатным соусом.

ЖАРКОЕ ИЗ СКУМБРИИ

600 г филе скумбрии, 1 столовая ложка мелко нарезанного шпика, 4 головки репчатого лука, чеснок, соль, майоран, черный молотый перец, эстрагон, тмин, базилик, ягоды можжевельника.

Филе нарезать на кусочки, посыпать специями, мелко рубленным чесноком, добавить обжаренный на шпике лук. Все выложить в жаростойкую посуду, добавить немного воды и поставить в духовку для запекания.

ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ

500 г трески, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 800 г белокочанной капусты, 1 стакан красного соуса, соль, сахар, перец.

Подготовленную треску нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в масле. Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить нарезанный репчатый лук, растительное масло, сахар, залить соусом и тушить до готовности. Затем часть тушеной капусты тонким слоем выложить в сотейник, на нее положить куски жареной трески, сверху – снова слой капусты, полить красным соусом и тушить 1 час.

Соус: 500 г бульона, 4 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка сливочного масла, по 0,5 моркови и петрушки, соль, перец, сахар, 1/4 луковицы.

Лук, морковь и петрушку нарезать, поджарить на сливочном масле, добавить томата-пюре, жарить 10 минут, смешать с пассерованной мукой, развести бульоном и варить 30 минут. Затем массу протереть через сито, посолить, поперчить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

СУДАК, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

1 кг судака, 2 стакана сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, 1,5 кг картофеля, соль, перец.

Судака очистить, промыть, нарезать порционными кусками. Сотейник смазать маслом, уложить на дно слой рыбы, а на него –

слой очищенного и нарезанного тонкими кружочками картофеля, затем снова слой рыбы, и так несколько раз. Затем посыпать блюдо солью и перцем, залить разогретым сливочным маслом, поставить в духовку и тушить под закрытой крышкой до готовности.

МАКРЕЛЬ В ЯБЛОЧНОМ СОУСЕ

2 копченые макрели по 250 г, 4 небольших помидора, 2 пучка зелени, 1 столовая ложка сливочного масла, 150 г сметаны или сливок, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 большое яблоко, соль, перец.

Зелень крупно нарубить, 1 чайную ложку зелени смешать с маслом, посолить и поперчить. Полученной смесью нафаршировать помидоры.

Макрель положить на большой кусок пищевой фольги и посыпать оставшейся зеленью. Помидоры также выложить на фольгу, завернуть и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 15–20 минут. Готовую рыбу подавать на стол с соусом. Для соуса смешать сметану или сливки с хреном и лимонным соком. В соус добавить натертое яблоко.

ТРЕСКА ЗАПЕЧЕННАЯ

800 г трески, сок 1 лимона, 1 чайная ложка неострой горчицы, 100 г репчатого лука, 100 г лука-порея, 100 г моркови, 50 г тонко нарезанного сала, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки.

Рыбу полить лимонным соком, натереть солью с перцем. Изнутри смазать рыбу горчицей. Лук нашинковать, морковь нарезать соломкой, петрушку крупно порубить.

Рыбу положить на кусок пищевой фольги, предварительно смазав его салом. Половину овощей положить внутрь тушек рыбы, а другую половину выложить вокруг. На рыбу сверху положить кусочки сала, а на овощи – масла. Завернуть рыбу в фольгу и готовить 40 минут в духовке, предварительно разогретой до 220 градусов.

Рыба фаршированная

КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ С ГРИБАМИ

На 1 кг карпа – 0,5 стакана гречневой крупы, 50 г сушеных грибов, 3 яйца, 5 столовых ложек сливочного масла, 1,5 стакана грибного бульона для варки каши, соль, перец.

Карпа очистить, промыть сделать разрез на спине, удалить кости и внутренности, не допуская отделения мяса от кожи, затем карпа нафаршировать начинкой из гречневой каши и грибов, посолить, обвалять в пшеничной муке, обжарить в масле до румяного цвета с обеих сторон, после чего поставить в духовку и довести до готовности. При подаче на стол рыбу нарезать порционными кусками и полить разогретым сливочным маслом.

Для начинки: сварить рассыпчатую гречневую кашу на грибном бульоне и перемешать ее с обжаренными вместе с луком рубленными вареными грибами, сырыми яйцами, перцем и солью.

ЛЕЩ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

1 крупный лещ, 4–5 столовых ложек растительного масла, 2 луковицы, тарелка рассыпчатой гречневой каши, соль.

Леща очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью, начинить и запечь в духовке.

Приготовление начинки: лук мелко нарубить и обжарить до золотистого цвета в 2–3 ложках растительного масла, туда же всыпать одну глубокую тарелку только что сваренной в духовке гречневой каши и немного обжарить вместе с луком. Затем добавить еще 2 столовые ложки растительного масла, слегка охладить, начинить рыбу, зашить, обмазать маслом, обсыпать сухарями и запечь в духовке.

Примечание. Вместо гречневой каши леща можно начинить квашеной капустой или картофелем.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

На 1,1 кг рыбы – 200 г молока, 150 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 300 г репчатого лука, по 100 г свеклы и моркови, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 1–2 дольки чеснока, соль.

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, удалить внутренности. Затем щуку разрезать поперек на порционные куски, вырезать мякоть и приготовить фарш. Этим фаршем заполнить те части каждого куска, из которых была

вырезана мякоть.

На дно посуды положить сначала сырые и нарезанные ломтиками свеклу, лук, морковь, на них – куски рыбы, наполненные фаршем, а затем опять слой овощей, слой рыбы и т. д. Уложив так 3–4 ряда, залить рыбу и овощи холодной водой, добавить чеснок и варить в закрытой посуде 3–4 часа, поливая верхние слои рыбы бульоном, в котором она варится.

Фарш: срезанную в филе мякоть и репчатый лук пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке пшеничным хлебом, маслом, яйцом, солью, молотым перцем и вторично пропустить через мясорубку.

ЩУКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЦЕЛИКОМ

На 1 кг рыбы – 200 г репчатого лука, 150 г пшеничного хлеба, 200 г молока, 100 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 2 дольки чеснока.

Щуку очистить от чешуи, промыть в холодной воде, прорезать кожу вокруг головы и, отделив ее пальцами от мяса, аккуратно содрать. У хвоста хребтовую часть отрубить так, чтобы хвост остался при коже.

Удалив кожу, рыбу выпотрошить, вымыть, отделить мясо от костей, приготовить из него фарш и наполнить им кожу щуки. Нафаршированную рыбу положить на смазанный маслом противень, долить немного бульона, покрыть промасленной бумагой и припустить в духовке. Готовую рыбу порезать на порции и подавать, полив томатным соусом.

Фарш: срезанную в филе мякоть и репчатый лук пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке пшеничным хлебом, маслом, яйцом, солью, молотым перцем и вторично пропустить через мясорубку.

РЫБА В КЛЯРЕ

Филе рыбы, растительное масло для жарения. **Для кляра:** *4 желтка, 200 г муки, 0,5 стакана молока или сливок, 4 взбитых белка, соль, сахар, черный молотый перец.*

Рыбу очистить, вымыть, отделить филе от костей. Крупные куски нарезать, а мелкую рыбу можно оставить целиком. Куски филе наколоть на вилку, обмакнуть в кляр (он должен быть достаточно густым и хорошо обвалакивать продукт), обжарить с обеих сторон в сильно разогретом жире до образования золотистой корочки. Блюдо подавать горячим, с овощами и

зеленью.

Рыбные запеканки

ЗАПЕКАНКА ИЗ СОМА С КАРТОФЕЛЕМ

500 г сома, 600 г отварного картофеля, 1 стакан соуса, 1 столовая ложка молотый сухарей, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль, зелень.

Порционные куски сырого сома без кожи и костей уложить в смазанный жиром сотейник, сверху выложить ломтики отварного картофеля, посолить, залить соусом, обсыпать молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовке 30 минут. При подаче на стол посыпать зеленью.

Для соуса: *1 л рыбного бульона, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, лимонная кислота.*

Просеянную муку нагревать при помешивании с 1 столовой ложкой сливочного масла, не допуская изменения цвета. После пассерования муку охладить до 60 градусов, влить четверть горячего бульона, вымешать до образования однородной массы и влить понемногу остальной бульон.

Соус довести до кипения, добавить нарезанные корень петрушки, лук и варить 30 минут. В конце варки в соус добавить лимонную кислоту, соль, процедить, протирая при этом разварившиеся овощи, и заправить сливочным маслом.

ОКУНЬ С ПОМИДОРАМИ

800 г филе окуня, 1 чайная ложка лимонного сока, 6 помидоров, 100 г сала, 1 луковица, 1/4 стакана белого сухого вина, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 100 г майонеза, 3 столовые ложки несладкого йогурта, 4 чайной ложки неострой горчицы, соль, перец, масло.

Рыбу сбрызнуть лимонным соком и посолить. 4 помидора надрезать крестом и слегка посолить. 2 помидора нарезать, сало и репчатый лук порезать дольками. В посуду для готовки налить немного масла, положить туда филе и 4 помидора. Растопить сало, обжарить на нем лук, затем добавить нарезанные помидоры, хорошо перемешать, добавить вино и залить получившимся соусом рыбное филе.

Поставить филе в духовку, разогретую до 200 градусов, на 15 минут. Яйцо порубить, смешать с майонезом, йогуртом, сливками

и горчицей. Полученным соусом заправить рыбу перед подачей к столу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г сельди, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 1 стакан молока, соль, молотый перец.

Разделанную сельдь без кожи и костей вымочить в молоке. Картофель отварить, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Лук нашинковать соломкой и слегка обжарить на сливочном масле. Смазать растительным маслом сотейник, выложить на него слой картофеля, посолить, поперчить, посыпать луком и сверху выложить нарезанную кусочками сельдь. На сельдь опять выложить картофель, и так 2–3 раза. Сверху все залить смесью яйца и молока. Запекать в духовке 30 минут.

ТРЕСКА ЗАПЕЧЕННАЯ

500 г трески, 50 г муки, 100 г топленого масла, 2 яйца, 2 луковицы, 600 г картофеля, 40 г молока.

Порционные куски филе трески посолить, поперчить, запанировать в муке, обжарить в топленом масле.

Рыбу положить в огнеупорную посуду, вокруг выложить кусочки обжаренного картофеля, посыпать слегка обжаренным луком, залить смесью из яиц, муки и молока и запечь в духовке.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ЧЕШСКИ

500 г рыбы, 125 г молока, 1 яйцо, 60 г жира, соль, уксус.

Филе рыбы отделить от костей, нарезать на порционные куски, сбрызнуть уксусом, посолить и положить в смазанный жиром сотейник. Яйцо смешать с молоком, всыпать муку и, хорошо размешав, залить полученной смесью рыбу. Блюдо поставить запекаться в духовку на 30 минут.

РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА С РИСОМ

800 г рыбы, 150 г риса, 1,5 столовой ложки муки, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 2 яйца, соль.

Рыбу отварить и охладить, бульон процедить. Муку слегка обжарить на масле, развести ее 2 стаканами горячего бульона, посолить и прокипятить. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками. Сварить рассыпчатый рис, заправить маслом и посолить. Охлажденную рыбу нарезать мелкими кусочками.

В хорошо смазанный жиром сотейник выложить слой риса, поверх него – рыбу, прикрыть кружочками яиц и залить соусом. Запекать в духовке до готовности.

Примечание. Эту запеканку можно приготовить из любой достаточно мясистой рыбы.

ЗАПЕКАНКА С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

На 1 банку рыбных консервов – 1 стакан риса, 2 столовые ложки маргарина, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Сварить рассыпчатый рис, слегка охладить, добавить сырые яйца и перемешать. Сковороду смазать маргарином и ровным слоем посыпать сухарями, после чего выложить на нее половину охлажденного риса. Сверху уложить ровным слоем фарш, на него – слой оставшегося риса. Поверхность смазать сметаной и запечь в духовке.

Фарш: мелко нарезанный лук спассеровать, смешать с измельченной рыбой и прогреть на слабом огне.

Котлеты, сиченики…

СИЧЕНИКИ ИЗ РЫБЫ

400 г рыбного филе (трески, хека, окуня, судака, щуки), 100 г пшеничного хлеба, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухарей, соль, перец.

Рыбное филе промыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с нарезанным очищенным луком и размоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавить соль, яйца, перец и все перемешать. Полученную массу разделить на порции, обвалять в сухарях, придать сиченикам овально-приплюснутую форму и обжарить на растительном масле с обеих сторон.

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ В СОУСЕ

450 г рыбы, 1 луковица, 80 г шпика, 1 столовая ложка сухарей, перец, соль, растительное масло.

Филе промыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе со шпиком и очищенным нарезанным репчатым луком, заправить солью и перцем и перемешать.

Из полученного фарша сформовать колбаски, обвалять их в сухарях и жарить во фритюре, затем положить в сотейник, залить сметанным соусом с томатом и луком, поставить в духовку и тушить до готовности.

РЫБА В КАПУСТЕ

700 г рыбного филе (судака, окуня, трески или щуки), 1 луковица, 50 г пшеничного хлеба, 700 г капусты, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана сметанного соуса, 1 столовая ложка зелени укропа или петрушки, соль, перец.

Филе промыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку, добавить размоченный в воде или молоке и слегка отжатый белый хлеб, соль, перец, обжаренный репчатый лук и снова пропустить через мясорубку.

Листья капусты ошпарить и зачистить, как для голубцов, затем выложить на них подготовленный рыбный фарш, завернуть в виде конвертов, уложить в кастрюлю, залить сметанным соусом

и поставить в духовку на медленный огонь до готовности. При подаче на стол посыпать рубленной зеленью.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

1 кг хека, трески или спинки минтая, 150 г булки, 2 луковицы, 100 г шпика, 1 яйцо, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки муки, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла.

Филе пропустить через мясорубку вместе с луком, шпиком, размоченной булкой. Фарш посолить, поперчить, посластить, добавить яйцо, все тщательно перемешать, сформовать котлеты, обвалять их в муке, обжарить в масле до образования корочки. Котлеты переложить в кастрюлю, залить рыбным бульоном, поставить на 20–30 минут в духовку.

ТРУБОЧКИ РЫБНЫЕ

500 г рыбного филе (судака, окуня, щуки или трески), 2 яйца (для фарша), 20 г зелени укропа, 40 г зеленого лука, 3 чайные ложки сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 яйцо (для смачивания трубочек), 3 столовые ложки сухарей, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, растительное масло.

Филе промыть, нарезать тонкими кусками, отбить, посолить. На подготовленные кусочки филе выложить фарш, завернуть филе в виде трубочек, обвалять в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях, обжарить во фритюре и поставить на 3 минуты в горячую духовку. При подаче на стол трубочки полить сливочным маслом. Можно подавать холодными.

Фарш: зеленый лук, вареные яйца, зелень укропа или петрушки мелко нарезать, смешать, посолить и заправить сметаной.

БИТОЧКИ ИЗ ОТВАРНОЙ РЫБЫ

800 г рыбы (трески, окуня и др.), 3 столовые ложки молока или сметаны, 1 яйцо, 2 чайные ложки картофельной муки, 2 чайные ложки пшеничной муки, 2 головки репчатого лука, соль, молотый черный перец, жир для жарения.

Рыбу отварить, очистить от кожи и костей, измельчить вилкой. Лук мелко нарезать, слегка обжарить, соединить с рыбой,

сметаной и мукой, посолить, поперчить и перемешать. Из полученной массы сформовать биточки и обжарить на сковороде с обеих сторон.

ЗРАЗЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С РЫБОЙ

1 стакан манной крупы, 4 стакана воды, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли.

Для фарша: *350 г филе окуня или трески, 1,5 головки репчатого лука, 0,5 моркови, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, соль.*

В кипящую подсоленную воду всыпать при постоянном помешивании манную крупу и варить на слабом огне 10 минут. Снять кастрюлю с огня, слегка охладить кашу, положить в нее взбитое яйцо и хорошо перемешать. Полученную массу разделать на лепешки толщиной 1 см, на середину каждой выложить фарш, края лепешек соединить, изделиям придать форму котлет и запанировать в муке. Обжаривать на сковороде с обеих сторон до образования поджаристой корочки.

Фарш: филе рыбы обжарить и пропустить через мясорубку. Лук и морковь мелко нарезать, пассеровать на маргарине, соединить с рыбной массой, посолить и перемешать.

РЫБНЫЕ ХЛЕБЦЫ

500 г филе трески, 300 г пресного творога, 1,5 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 250 г моркови, 3 столовые ложки сливочного масла для поливки, соль.

Филе пропустить через мясорубку, добавить протертый творог, мелко нарезанный и слегка поджаренный репчатый лук, припущенную и протертую морковь и все хорошо перемешать. Полученную массу уложить в смазанную жиром форму, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Готовую запеканку нарезать на небольшие квадратики – хлебцы – и подавать на стол с разогретым сливочным маслом.

РЫБНЫЕ ШАРИКИ С ТВОРОГОМ

350 г филе трески, 250 г пресного творога, 50 г белого хлеба, 1 луковица, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Филе промыть, нарезать, пропустить через мясорубку, добавить замоченный в воде белый хлеб, мелко нарезанный репчатый лук, соль, соединить с протертым пресным творогом, хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать небольшие шарики, обкатать их в пшеничной муке, уложить в сотейник, смазанный маслом, сбрызнуть сливочным маслом и обжарить в духовке. Подавать на стол с томатным соусом.

Холодные закуски

ФИЛЕ СЕЛЬДИ ПО-ДОМАШНЕМУ

4 порции филе сельди, 1 кислое яблоко, 1 большая луковица, 200 г маринованных огурцов, 150 г несладкого йогурта, 0,5 стакана сметаны, 0,5 чайной ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка зелени.

Филе замочить на 1–2 часа, затем разрезать на кусочки. Лук нарезать колечками, положить на 1–2 минуты в кипящую воду. Яблоко разрезать на 8 частей, удалить сердцевину, затем нашинковать яблоко и огурцы.

Сметану и йогурт смешать с горчицей и лимонным соком, все ингредиенты залить маринадом и поставить на 2–3 дня в холодильник. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

СЕЛЬДЬ С ЯБЛОКАМИ

На 1 сельдь (200 г) – 2 кислых яблока, 200 г белого хлеба, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка сметаны.

Сельдь вымочить в холодной воде, выпотрошить, отрезать голову, хвост и плавники, промыть, снять кожицу, удалить кости, мелко порубить, смешать с мелко нарубленными очищенными яблоками, размоченным в воде или молоке белым хлебом, сметаной и сливочным маслом. Все тщательно растереть и уложить в селедочницу в виде сельди, приложив голову и хвост.

РЫБНОЕ АССОРТИ СО ШПРОТАМИ

250 г отварной рыбы, 5 шт. вареных яиц, 125 г шпрот, 100 г сливочного масла, зелень.

Для фарша: *75 г икры (кетовой или зернистой, паюсной), или 75 г семги, или 75 г филе сельди, или 75 г консервированного рыбного паштета.*

Отварную рыбу нарезать ломтиками и уложить веером на одной стороне блюда, затем выложить шпроты елочкой, половинки сваренных вкрутую яичных белков, в которых положен фарш из икры (варианты: из семги, сельди, или рыбного паштета).

70 г сливочного масла нарезать брусочками и уложить рядом с фаршированными яйцами, остальное масло размягчить, выложить в конусный целлофановый кулек и нанести им сетку (или другой рисунок) на фаршированные яйца. С противоположной стороны блюда уложить гарнир из фруктов или овощей. Украсить зеленью салата и петрушки.

РЫБА ОТВАРНАЯ В МАЙОНЕЗЕ

1 кг свежей рыбы, 1 морковь, 4 луковицы, 1 корень петрушки, 250 г майонеза, соль, черный молотый перец, укроп, петрушка.

Рыбу отварить в небольшом количестве воды с добавлением кореньев – лука, моркови, петрушки, и пряностей – перца, соли, лаврового листа, затем охладить. Куски рыбы выложить на блюдо, залить майонезом, украсить сваренными в подсоленной воде овощами: морковью, цветной капустой, а также консервированным горошком и зеленью.

СЕЛЬДЬ С ПОДЛИВОЙ

На 1 сельдь (200 г) – 200 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка 9 %-ного уксуса, 3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 1 свежий огурец и 1 свежий помидор.

Сельдь выпотрошить, отрезать голову, хвост и плавники, промыть, снять кожицу, удалить кости, мелко нарубить, смешать с размоченным в молоке белым хлебом и пропустить через мясорубку.

Полученную массу уложить в селедочницу в виде сельди, приложив голову и хвост.

Вареные желтки растереть с уксусом, добавить горчицу, сметану, соль, все перемешать и полить сельдь. Сваренный белок мелко порубить вместе с зеленым луком и посыпать сельдь. По бокам сельдь обложить кружочками свежих помидоров, огурцов и репчатого лука или кусочками жареного картофеля и соленых огурцов.

КАМБАЛА С МАЙОНЕЗОМ

1,5 кг рыбы, 3 яйца, 5 картофелин, 2 банки (500 г) майонеза, соль.

Подготовленную рыбу отварить и охладить в бульоне, дать стечь отвару, отделить мякоть от костей и кожи. Отдельно сварить картофель в кожуре, очистить, нарезать крупными дольками, выложить на блюдо и залить майонезом. Поверх уложить рыбу и все снова залить майонезом.

Украсить сваренными вкрутую и нарезанными дольками яйцами.

РЫБНОЕ ФИЛЕ В МАЙОНЕЗЕ

800 г рыбного филе, 100 г сливочного масла, 250 г майонеза.

Рыбу порезать небольшими кусками, посолить. На дно кастрюли положить масло. Сложить куски рыбы, залить майонезом, закрыть плотно крышкой и на 1,5 часа поставить в духовку. Подавать охлажденным.

МИНТАЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

700 г филе мороженого минтая, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки муки, 1,5 стакана томатного соуса, соль, черный молотый перец.

Филе нарезать на куски, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на масле. Рыбу охладить, положить в салатник, залить томатным соусом и поставить на 3–4 часа в холодильник.

При подаче на стол посыпать зеленью.

Рыба маринованная

МАРИНОВАННАЯ РЫБА

На 1 кг рыбы (годится любая мясистая рыба – чем жирнее, тем лучше) – 1 морковь, 1 луковица, 2 лавровых листа, на 1 л воды – 250 г 9%-ного уксуса, сахар по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, не снимая кожи и не удаляя костей, затем разрезать на порции, отварить в небольшом количестве воды до готовности, добавив в воду одну морковь, луковицу и соль по вкусу. Затем воду слить, добавить в нее уксус, лавровый лист, душистый перец, сахар.

Маринад прокипятить, остудить, процедить. Рыбу сложить в глубокую посуду и залить маринадом. Поставить в холодное место. Через 24 часа рыба готова к употреблению.

ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ

4 свежих сельди, сок 1 лимона, 1 чайная ложка соли, 4 столовые ложки муки, 6 столовых ложек масла, 0,5 л слабого виноградного уксуса, 0,5 л воды, 3 лавровых листа, 8 горошин перца, 250 г репчатого лука.

Сельдь посолить снаружи и внутри и сбрызнуть лимонным соком, после чего обвалять тушки в муке. Разогреть масло и обжарить на нем каждую тушку в течение 3 минут, затем переложить сельдь в подходящую посуду и остудить.

Воду довести до кипения, влить в нее виноградный уксус, добавить лавровый лист, перец, нарезанный колечками лук и кипятить 5 минут. Остудить, залить полученным маринадом сельдь и поставить в холодильник на сутки.

РЫБА В ТОМАТЕ

1 кг свежей рыбы (салака, треска, хек и т. п.), 3 столовые ложки муки, растительное масло для жарения. **Для маринада:** *1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 большие луковицы, 2–3 столовые ложки растительного масла, 3/4 стакана томата-пюре, лавровый лист, черный молотый перец, бульон, соль, сахар, уксус.*

Очищенную рыбу нарезать на куски, обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить в растительном масле, положить в

глубокое блюдо (салатницу или миску), залить маринадом и оставить в холодном месте на 6—12 часов.

Маринад: очищенные и нашинкованные лук и морковь обжарить в растительном масле до мягкости, добавить нарезанные петрушку и сельдерей, томат-пюре, перец, лавровый лист, соль, сахар, бульон или воду, уксус и тушить до полной готовности овощей.

ФИЛЕ ПОД ТОМАТНЫМ МАРИНАДОМ

700 г филе (хека, трески, окуня, палтуса или др. рыбы), 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана воды, 0,5 стакана 6 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, 50 г томата-пюре, 4 горошины душистого перца, 1 морковь, корень петрушки, 1 луковица, соль, сахар.

Кусочки рыбного филе посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Вскипятить подсоленную воду с лавровым листом и репчатым луком, нарезанным кружочками, влить уксус, добавить сахар и томат-пюре. Дать маринаду прокипеть, после чего снять с огня и охладить.

Жареную рыбу сложить в стеклянную посуду, залить маринадом. До употребления хранить в холодильнике. Подавать как самостоятельную холодную закуску.

Заливное

СТУДЕНЬ

1 кг любой рыбы (желательно нескольких сортов), 100 г моркови, 60 г репчатого лука, 40 г корня петрушки, 1,5 л рыбного бульона, соль, перец.

Свежую или свежемороженую рыбу разделать, разделить на кусочки и посолить.

В готовом бульоне из рыбных отходов отварить вместе с кореньями и специями кусочки рыбы, затем рыбу вынуть, отвар процедить, залить им рыбу и поставить в холодное место для застывания.

СЕЛЬДЬ В ЖЕЛЕ

На 2 соленые сельди – 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 головка репчатого лука, 1 стакан желе, взбитого на горчичной заправке.

Сельдь вымочить в воде 6–8 часов, разделать на филе, нарезать тонкими полосками, посыпать мукой и обжарить в масле. Обжаренную сельдь смешать с рубленым яйцом и обжаренным мелко нарезанным луком, после чего охладить.

Приготовленную массу положить в салатник или формочку, залить желе и охладить.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУДАКА

На 2 кг судака – по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, 200 г хрена, 200 г зеленого лука, 10 зерен перца, 1 лавровый лист, 8 г желатина на 1 стакан бульона, соль.

Судака очистить, промыть, разделать на филе, нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю с решеткой, добавить очищенные и нарезанные петрушку, сельдерей, морковь, репчатый лук, а также перец горошком и лавровый лист. Посолить, залить холодной водой и варить до готовности. Вареную рыбу вынуть из бульона, охладить и уложить на блюдо.

Рыбный бульон продолжать варить с костями и плавниками. Готовый бульон процедить, соединить с размоченным желатином (из расчета 8 г желатина на 1 стакан бульона), добавить тертый

хрен и нарезанный лук. Этим бульоном залить судака и, когда он остынет, поставить в холодильник для застывания.

Немного экзотики…

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

400 г вареных кальмаров, 8 картофелин, 4 соленых огурца, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 стакан майонеза.

Вареные кальмары нарезать соломкой, отварной картофель и огурцы – ломтиками. Все смешать с зеленым горошком и заправить майонезом.

ФРИКАСЕ ИЗ КРЕВЕТОК

800 г мороженных креветок, 1 маленькая луковица, 300 г моркови, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана горячего овощного бульона, 3 средних помидора, 0,5 стакана сливок, пучок укропа, соль, перец.

Креветки разморозить, морковь нашинковать, лук мелко нарезать. Растопить масло и добавить в него сахар при постоянном помешивании до образования карамели. В карамель добавить морковь и лук, затем, постоянно помешивая, всыпать муку и обжарить все до золотистого цвета, постепенно вливая бульон. Добавить соль и перец по вкусу.

Овощи варить, прикрыв крышкой, 20 минут, затем добавить к ним мякоть помидоров, сливки, креветки и дать постоять 10 минут. Укроп мелко нарубить и посыпать им блюдо перед подачей к столу.

КАЛЬМАРЫ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ

900 г филе кальмаров, 5 морковок, 1,5 столовой ложки муки, 5,5 столовых ложек растительного масла, 0,5 стакана сметаны, 0,5 чайной ложки сахара, 2 головки репчатого лука, 3 гвоздики, 0,5 стакана воды, соль.

Кальмаров отварить, нашинковать соломкой и обжарить на растительном масле 3–5 минут. Морковь промыть, очистить, нарезать брусочками, лук – ломтиками, и то и другое обжарить на растительном масле, добавить немного воды и тушить до готовности. В овощи положить соль, молотую гвоздику.

Обжаренных кальмаров смешать с тушеными овощами,

залить сметанным соусом и тушить в духовке 15 минут.

Соус: муку обжарить в масле до золотистого цвета, влить в нее сметану, хорошо размешать с мукой, маслом, добавить горячую воду (0,5 стакана), соль, сахар и варить на медленном огне, все время помешивая, 10 минут. Готовый соус должен иметь консистенцию блинного теста.

КАЛЬМАРЫ, ТУШЕННЫЕ С РИСОМ

500 г кальмаров (свежих или мороженых), 1 стакан риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1,5 столовой ложки муки, 0,5 стакана молока, соль, молотый перец.

Подготовленных, разделанных и обжаренных кальмаров смешать со сваренным до полуготовности рассыпчатым рисом. Репчатый лук мелко нарезать, подрумянить на сковороде с маслом, смешать с рисом и кальмарами. Влить молоко, посолить, заправить сливочным маслом, посуду накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

ЯИЧНИЦА С КРЕВЕТКАМИ

500 г мороженых креветок, 1 луковица, 50 г сала, 200 г вареного картофеля, 3 яйца, 2 столовые ложки масла, 3 столовые ложки сливок, 2 кусочка хлеба, соль, перец.

Креветки разморозить, сало и лук нарезать мелкими кубиками. Масло разогреть и обжарить в нем сало с луком, затем добавить нарезанный ломтиками картофель и креветки. Все обжарить, постоянно помешивая.

Яйца разбить, смешать со сливками, добавить укроп, посолить. Хлеб разрезать на маленькие кусочки и слегка обжарить на сливочном масле. Залить креветки яйцом. Перед подачей к столу блюдо посыпать гренками.

КАЛЬМАРЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

500 г свежих или мороженых кальмаров, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки масла, 1 стакан сметаны, по 1 столовой ложке масла и муки для соуса, соль.

Подготовленных кальмаров нарезать соломкой, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить, затем сложить в сотейник. Муку слегка обжарить на масле, разбавить сметаной и

хорошо растереть, чтобы не было комков. Полученным соусом залить кальмаров, закрыть посуду крышкой и тушить на маленьком огне до готовности. Выложить все на блюдо вместе с соусом, посыпать измельченной зеленью.

ГРИБЫ

Жарим, парим и едим

СВЕЖИЕ ГРИБЫ ПОД СОУСОМ СО СМЕТАНОЙ

Белые грибы или подосиновики, масло, соль, мука.

Для соуса: *0,5 стакана сметаны, 1 стакан грибного отвара, 1,5 чайной ложки муки, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.*

Ножки грибов нарезать ломтиками поперек, отварить, отвар процедить, смешать с мукой, дать закипеть и, когда загустеет, добавить сметану, масло, соль, рубленый и поджаренный лук.

Соус соединить с ножками грибов, протереть, прогреть, не доводя до кипения. Шляпки грибов посолить и, обваляв в муке, обжарить в масле до готовности.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ С ЯИЧНИЦЕЙ

500 г грибов, 100 г сметаны, 100 г сливок, 30 г лука, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 30 г муки, черный молотый перец, зелень петрушки.

На сливочном масле в сковороде подрумянить нашинкованный лук, затем добавить к нему мелко нарезанные грибы, посолить, поперчить и продолжать жарить. В конце посыпать мукой, залить сметаной и сливками и прокипятить. Сверху на блюдо положить отдельно поджаренную яичницу и, разрезав ее на 4 части, посыпать рубленной зеленью петрушки.

РИС С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

200 г ветчины, 20 г риса, 100 г грибов, 200 г консервированного зеленого горошка, 60 г жира, 100 г копченого сала, 50 г тертого сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, 20 г соли.

Ветчину, сало и грибы нарезать небольшими кубиками. Грибы поджарить в жире, добавить ветчину, потушить и положить зеленый горошек. В отдельной посуде пожарить копченое сало, добавить рис, немного поджарить его, затем залить водой и довести до готовности.

С рисом смешать поджаренную ветчину и грибы, посолить, поперчить, посыпать зеленью петрушки, добавить тертый сыр и все хорошо перемешать, пока блюдо не остыло. Подавая на стол,

вновь посыпать перцем, зеленью и тертым сыром.

ШАМПИНЬОНЫ С ЛУКОМ

800 г шампиньонов, 2 большие луковицы, 4 помидора, 10 оливок, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка соли, щепотка перца, 1 столовая ложка зелени (петрушка, тмин и эстрагон), 1 чайная ложка листьев розмарина.

Почистить грибы и хорошо промыть, затем отделить ножку от шляпки и слегка ее подрезать. Разрезать грибы пополам или на несколько частей. Лук и помидоры разрезать на 8 частей. В разогретом масле обжарить лук, добавить грибы, оливки и помидоры, посолить, поперчить и жарить на слабом огне 10 минут, после чего выложить на блюдо и посыпать зеленью.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

1 кг белых грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки масла, 112 стакана горячего овощного бульона, 112 чайной ложки соли, щепотка перца, 3 желтка, 1/4 л сливок, 2 столовые ложки зелени петрушки.

Белые грибы почистить, срезать шляпки, удалить нижний слой, немного подрезать ножки. Грибы промыть в холодной воде, большие грибы порезать пополам или на 4 части. Лук нашинковать. Масло растопить и обжарить в нем лук. Добавить грибы и слегка обжарить. Постепенно доливать бульон и тушить грибы 10–15 минут, прикрыв крышкой.

Яичные желтки смешать со сливками и добавить в грибы, которые следует снять с огня. Затем грибную смесь подогреть еще несколько минут, не доводя до кипения. Перед подачей на стол блюдо посыпать петрушкой.

ФРИКАСЕ ИЗ СВЕЖИХ РЫЖИКОВ СО СМЕТАНОЙ

1,2 кг рыжиков, 2 столовые ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, соль.

Грибы порубить, посолить и подрумянить в масле. Добавить сметану, соль и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения.

ФРИКАСЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ В СМЕТАНЕ

1,2 кг свежих грибов (белых или подосиновиков), 1 луковица, 1,5 стакана сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

Грибы и лук порубить, посолить и подрумянить в масле. Добавить сметану, соль и прогреть на слабом огне.

ГРИБЫ С РИСОМ

500 г грибов (маслят, сыроежек или лисичек), 1/2 стакана овощного бульона, 200 г риса, 1 большая луковица, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка масла, 4 столовые ложки тертого сыра.

Грибы почистить и хорошо промыть. Вскипятить бульон, всыпать в него грибы и варить 10 минут. Лук нашинковать и обжарить в растопленном масле, затем добавить рис и, помешивая, обжаривать 5 минут, после чего залить 1/2 л воды и варить на слабом огне 20–25 минут, прикрыв крышкой.

Уварившийся рис смешать с грибами, добавить оставшийся грибной бульон и посыпать тертым сыром.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

800 г консервированных белых грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана сметаны.

Грибы отцедить, нашинковать, подрумянить в масле, соединить с жидкостью от грибов и довести до кипения. Затем приправить маслом, сметаной и прогреть, не доводя до кипения.

ГРИБНОЕ РАГУ

800 г самых маленьких опят, 100 г сала, 2 луковицы, 5 столовых ложек овощного бульона, 2 помидора, по 112 чайной ложки соли и перца, щепотка порошка чеснока, 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 112 стакана сливок, 2 чайные ложки зелени тимьяна.

Грибы почистить и хорошо промыть, большие разрезать пополам. Лук нашинковать и обжарить с салом, нарезанным кубиками, добавить грибы, залить бульоном, посолить и поперчить.

Варить, прикрыв крышкой, 8 минут.

Помидоры разрезать, удалить сердцевину и нашинковать. Добавить помидоры в грибы и жарить еще 5 минут, затем добавить масло, смешанное с мукой, и греть еще несколько

минут, после чего в блюдо вмешать сливки и посыпать рагу тимьяном.

ШАМПИНЬОНЫ ПОД СОУСОМ

600 г шампиньонов, соль.

Для соуса: *1,5 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сливок, 2 чайные ложки муки, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.*

Грибы отварить в подсоленной воде, нашинковать, отвар процедить.

1,5 стакана отвара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно помешивая, сливки с мукой. Когда соус закипит и загустеет, добавить в него масло, шампиньоны, посолить и прогреть на слабом огне.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г разных грибов, 1 луковица, 600 г картофеля, 1 столовая ложка молотых сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, соль, перец, зелень.

Подготовленные свежие грибы обсушить, обвалять в молотых сухарях, смешать с мелко нарезанным репчатым луком и поджарить на масле. В конце жарки грибы соединить с поджаренной и разведенной бульоном или водой пшеничной мукой, положить очищенный, сваренный в кожуре и нарезанный ломтиками картофель, посолить, поперчить, перемешать и проварить. При подаче на стол блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ ЖАРЕНЫЕ

1 кг свежих грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухарей, соль.

Белые грибы зачистить, хорошо промыть и обрезать корешки. Шляпки залить кипятком, отварить до готовности, воду слить. Шляпки посолить, смочить в яйце, разведенном 1 столовой ложкой воды, обвалять в сухарях и обжарить до готовности на хорошо разогретой сковороде.

Проще простого. Грибные запеканки

ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ

100 г сушеных белых грибов, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 100 г сметаны, зелень.

Грибы вымыть в холодной воде и залить холодным молоком так, чтобы оно только покрывало грибы; оставить на ночь. Утром молоко разбавить водой и варить грибы до готовности на слабом огне. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, грибы нарезать тонкой соломкой.

Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в масле до золотистого цвета, добавить ложку муки, подрумянить, затем развести процеженным отваром, в котором варились грибы, добавить сметану, нарезанные соломкой грибы, посолить, поперчить, поставить в нагретую духовку и запечь до зарумянивания.

Подавая к столу, сбрызнуть жюльен соком лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ФРИКАСЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ СО СМЕТАНОЙ

600 г шампиньонов, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана сметаны, соль.

Шампиньоны порубить, посолить, потушить в масле, понемногу добавляя кипяток. Когда грибы будут готовы, положить масло, сметану, соль и прогреть на огне.

ФРИКАСЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ В РАКОВИНАХ

600 г шампиньонов, 0,5 стакана сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, 100 г хлебных крошек, 3 яйца, сыр, соль.

Шампиньоны порубить, посолить, потушить в масле до готовности, затем добавить сметану и перемешать. Крошки белого хлеба подрумянить в масле, смешать с шампиньонами, дать слегка остыть, вбить туда яйца и перемешать.

Полученной смесью наполнить смазанные маслом и посыпанные крошками формочки-раковины, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Примечание. Фрикасе можно также выпекать на сковороде,

как обычную запеканку.

СУФЛЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

400 г свежих грибов (белых или подосиновиков), 1 городская булка, 1 стакан сливок, 0,5 стакана сметаны, 5 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла.

Для соуса: *50 г белых сушеных грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 чайные ложки муки, 0,5 стакана сметаны, соль.*

Грибы порубить, отварить в подсоленной воде, отвар процедить. Часть грибов отделить для соуса. Булку очистить от корок, нарезать, залить сливками, протереть. Желтки растереть, смешать с грибами, булкой, теплым маслом и сметаной.

Ввести взбитые белки, немного муки и соль. Все перемешать, выложить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое блюдо, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Соус: муку подрумянить в масле, развести грибным отваром и, помешивая, довести до кипения. Добавить сметану, грибы, соль, прогреть, не доводя до кипения.

ПУДИНГ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

400 г шампиньонов, 100 г сухарей, 1,5 стакана молока или сливок, 2 столовые ложки сливочного масла, 9 яиц, сыр, соль.

Грибы отварить в подсоленной воде, порубить. Отвар процедить, сухари поломать, залить горячими сливками (молоком) и дать остыть, затем протереть. Масло растереть, добавить (не переставая растирать) желтки, протертые со сливками сухари, соль, грибы, взбитые сливки и муку. Все перемешать.

Полученную смесь выложить в смазанную маслом и посыпанную крошками форму, верх смазать яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СМОРЧКОВ

400 г сморчков, 2 столовые ложки муки, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, зелень укропа.

Сморчки перебрать, хорошо промыть, прокипятить 10–15

минут, воду слить, а грибы промыть холодной водой, затем нарезать, обжарить в сливочном масле, приправить солью, добавить муку, перемешать. Все поместить в форму для выпечки, залить сметаной и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать зеленью.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ И МАКАРОНАМИ

250 г свежих грибов, 100 г жирной ветчины или шпика, 4 помидора, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 300 г лапши или макарон, 1 столовая ложка масла, 150 г сыра, черный молотый перец, соль.

Очищенные и вымытые грибы и помидоры нарезать, потушить вместе с кубиками ветчины или шпика, слегка охладить и соединить со взбитой с яйцом сметаной.

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Положить макароны в огнеупорную посуду, сбрызнуть растопленным маслом, залить грибным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

ШАМПИНЬОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

500 г шампиньонов, 2 столовые ложки сливочного масла, 112 чайной ложки соли, сок 1 лимона, пакет картофельного пюре, 112 стакана сметаны, 4 столовые ложки тертого эммментальского сыра, 2 столовые ложки хлебных крошек, тертый мускатный орех, масло для обмазки формы.

Грибы почистить и обжарить со всех сторон в одной ложке растопленного сливочного масла, затем посолить и сбрызнуть лимонным соком.

Форму для выпечки смазать маслом. Пюре смешать с молоком и заполнить форму на 2/3 объема, затем на середину пюре выложить шампиньоны. Оставшееся пюре уложить с помощью кондитерского шприца, обрамляя грибы. Смешать сметану с сыром и заправить шампиньоны.

Запеканку посыпать сухарями, выложить сверху оставшееся масло и запекать в духовке около 20 минут при температуре 220 градусов, пока не появится небольшая корочка.

СОЛЕНЫЕ ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

400 г соленых грибов, 4 средних картофелины, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1/2 стакана сметаны, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень укропа.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружками, уложить на дно сковороды, смазанной жиром. Соленые грибы отделить от рассола, промыть, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, соединить с отдельно обжаренным в растительном масле луком, посолить, поперчить и выложить в сковороду поверх картофеля. Сверху грибы накрыть вторым слоем картофеля. Запеканку залить перемешанной с мукой сметаной и запечь в духовке.

Подавать блюдо горячим, посыпав нарезанной зеленью укропа.

Здесь дух грибной… Тушеные грибы

ГРИБЫ СВЕЖИЕ ТУШЕНЫЕ

1 кг свежих грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки, соль, перец, зелень.

Перебранные, очищенные и промытые свежие белые грибы мелко порубить или пропустить через мясорубку и тушить 10–15 минут под закрытой крышкой. Затем добавить масло, мелко нарезанный и очищенный репчатый лук и тушить еще 10–15 минут.

Сметану смешать со слегка поджаренной мукой и понемногу влить ее в грибы. Заправить солью, перцем и потушить еще 10 минут до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г свежих грибов, 10–12 картофелин, 50 г сала или 2 столовые ложки жира, 1 головка репчатого лука, 3 столовые ложки сметаны, 2 помидора, соль, черный молотый перец, зелень.

Очищенные и вымытые грибы нарезать ломтиками, обжарить в жире, приправить сметаной, солью и пряностями, добавить отдельно обжаренный нашинкованный лук и довести до готовности под крышкой.

Картофель нарезать ломтиками и отварить в небольшом количестве воды. Воду слить и переложить картофель в огнеупорную посуду, сверху выложить грибы и поставить на 15 минут в духовку, чтобы картофель пропитался грибным соусом. Подавать блюдо горячим, посыпав мелко нарезанной зеленью и украсив ломтиками помидоров.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

400 г свежих белых грибов или шампиньонов, 500 г свежих помидоров, 1 луковица, 60 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 0,5–1 стакан грибного или мясного бульона или воды, 1 стакан сметаны, соль, укроп.

Очищенные, вымытые и нарезанные грибы обжарить в масле

вместе с луком, посыпать мукой, дать ей слегка подрумяниться, затем влить бульон, добавить сметану, соль и потушить. Помидоры нарезать дольками, часть смешать с грибами, а другую часть пожарить отдельно и при подаче к столу положить сверху грибов, посыпав зеленью укропа.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ ПО-ОХОТНИЧЬИ

750 г грибов, 6 стручков болгарского сладкого перца, 1 крупная головка репчатого лука, 3 столовые ложки жира или маргарина, 1 столовая ложка муки, 3 помидора или 3 столовые ложки томата-пасты, зелень петрушки, соль, тмин.

Перец, лук и грибы мелко нашинковать и потушить в горячем жире с добавлением тмина и небольшого количества горячей воды. Посыпать мукой и в конце тушения положить нарезанные помидоры, приправить солью.

Подавать на стол, посыпав мелко нарезанной зеленью.

ГУЛЯШ ИЗ ГРИБОВ

1 кг свежих грибов, 75 г копченого шпика, 2 стручка сладкого перца, 4 головки репчатого лука, 4 помидора, сливки, сметана, соль, черный молотый перец, зелень.

Грибы очистить и нарезать на четвертинки или крупными кусками. Шпик, перец и лук нарезать кубиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена и нарезать полосками. Шпик растопить и обжаривать в нем кубики лука и сладкого перца в течение 2 минут, затем добавить грибы и тушить еще 2 минуты. Блюдо приправить солью, сливками или сметаной. Поперчить и тушить еще 15 минут.

Подавать гуляш, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

ГРИБЫ С ОВОЩАМИ

500 г свежих грибов, 500 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 1 соленый огурец, 1 чайная ложка 9 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Грибы очистить, промыть и отварить в подсоленной воде. Ножки грибов мелко нарезать и смешать с кусочками отваренного в кожуре и очищенного картофеля, нарезанным репчатым луком, отжатой от рассола квашеной капустой, растительным маслом,

нарезанными солеными огурцами, солью и перцем.

Все выложить горкой в салатницу, украсить шляпками отваренных грибов и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ГРИБЫ С САРДЕЛЬКАМИ

300 г свежих грибов, 350 г сарделек или сосисок, 50 г копченого шпика, 100 г репчатого лука, 25 г корня сельдерея, 200 г яблочного сока, острый томатный соус, соль, черный молотый перец.

Сардельки разрезать вдоль пополам, а шпик нарезать тонкими ломтиками и обжарить вместе с сардельками. На вытопившемся жире обжарить лук и корень сельдерея, добавить яблочный сок, нарезанные предварительно отваренные грибы и довести до кипения.

Все соединить и тушить 15–20 минут. Блюдо подавать на стол горячим, заправив острым томатным соусом.

Обыкновенное чудо. Грибные котлеты

КРОКЕТЫ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С МАКАРОНАМИ

200 г макарон, 400 г шампиньонов, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

Макароны отварить и порубить. Шампиньоны тонко пошинковать, посолить и стушить в масле. Желтки растереть, добавить, постоянно помешивая, грибы, растопленное масло, макароны, ввести взбитые белки и перемешать.

Из полученной массы сделать крокеты, обвалять их в муке и подрумянить в закипевшем масле. Подавать на стол с зеленым салатом.

ГРИБНЫЕ ОЛАДЬИ С СОСИСКАМИ

200 г сосисок, 100 г жира, 50 г копченого сала, 2 яйца, 800 г картофеля, 200 г грибов, зелень петрушки, черный молотый перец, 20 г соли.

С сосисок снять кожицу и нарезать небольшими кубиками. Также нарезать почищенные промытые грибы и сало. Сало обжарить на сковороде до полуготовности, положить грибы и сосиски и, непрерывно помешивая, жарить на сильном огне 3–4 минуты, затем посыпать зеленью петрушки, снять с огня и охладить.

Яйца размешать с солью и черным перцем, добавить поджаренные грибы с сосисками. На сковороде разогреть жир и ложкой выкладывать приготовленную грибную массу в виде оладьев. Обжаривать с обеих сторон до румяного цвета. Отдельно сварить картофель, размять в пюре и подавать вместе с оладьями.

КОТЛЕТКИ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

100 г сушеных белых грибов, 1,5 стакана сливок или молока, 150 г сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, соль, мука.

Грибы отварить и порубить. Сухари поломать, залить горячими сливками (молоком) и, когда остынут, протереть. Луковицу порубить, подрумянить в масле, затем смешать с протертыми сухарями, яйцами, маслом, грибами, солью и мукой.

Все перемешать, сформировать котлетки, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке и обжарить в масле.

ГРИБНЫЕ БИТОЧКИ

500 г грибов, 40 г белого хлеба, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, соль, зелень.

Свежие грибы очистить, вымыть, опустить в кипяток на 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать, затем дважды пропустить через мясорубку с добавлением лука и размоченной в воде булки.

Грибную массу перемешать, добавить яйцо, посолить, сформовать биточки, запанировать в сухарях, обжарить в растительном масле, поставить на 5–7 минут в нагретую духовку. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Для котлет: *50 г сушеных грибов, 120 г булки, 1 столовая ложка сливочного масла (обжарить лук), 2 головки репчатого лука, 2 яйца, соль, черный молотый перец.*

Для панирования котлет: *2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 яйцо.*

Для соуса: *30 г муки, 40 г сливочного масла, 1/2 л бульона, 1 головка репчатого лука, 4 горошины душистого перца, 1 кусочек лаврового листа, 250 г картофеля.*

Грибы отварить, откинуть на сито, промыть холодной водой и дать воде стечь, после чего пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке и хорошо отжатой булкой, добавить яйца, мелко нарезанный и обжаренный в масле репчатый лук, посолить, поперчить, хорошо перемешать и сформовать котлетки. Запанировать в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и обжарить в масле.

Соус: муку чуть подсушить и обжарить в сливочном масле (не доводя до изменения цвета), затем разбавить бульоном или водой. Добавить перец и лавровый лист, проварить на медленном огне 10 минут (соус не должен быть густым) и протереть через сито. В горячий жидкий соус добавить нарезанный кубиками картофель. Когда картофель сварится, соус заправить соком 1/2 лимона, посолить и добавить немного сахара (по желанию).

На блюдо положить листья зеленого салата, на них – грибные

котлеты, полить картофельным соусом и посыпать мелко нарубленной зеленью.

ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ

200 г свежих грибов, 112 стакана риса, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, соль, черный молотый перец, жир или растительное масло для жарения.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать. Охлажденные грибы смешать с отваренным охлажденным рисом, добавить мелко нарубленный и обжаренный репчатый лук, все пропустить через мясорубку, вмешать сырое яйцо, при необходимости для сочности добавить немного бульона, посолить и поперчить, перемешать, сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить. Подавать со сметаной.

КОТЛЕТЫ ИЗ СМОРЧКОВ В СМЕТАНЕ

800 г сморчков, 4 столовые ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, 1,5 стакана молока или сливок, 3 яйца, мука, сухари, зелень укропа и петрушки, соль.

Грибы порубить, посолить, поджарить в масле, смешать с 0,5 стакана сметаны. Сухари поломать, залить горячими сливками (молоком) и, когда остынут, протереть. Мелко нарубленную зелень смешать с протертыми сухарями, яйцами, маслом, грибами, солью и мукой. Все перемешать, слепить котлеты, обмакнуть в яйцо, обвалять в муке и обжарить в масле до готовности.

Горячие котлетки положить на смазанное маслом и посыпанное крошками глубокое огнеупорное блюдо, облить сметаной и прогреть в духовке на слабом огне.

СИЧЕНИКИ ГРИБНЫЕ

500 г свежих грибов, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 150 г булки, 3 яйца, соль, перец, 1,5 стакана сметаны, зелень.

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде до готовности. Отвар отцедить, грибы мелко порубить, добавить тертую булку, сырые яйца, нарезанный и поджаренный репчатый

лук, перец, соль, нарезанную зелень петрушки. Хорошо перемешать.

Из полученной массы сформовать сиченики (котлеты), обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в разогретом масле. Подавать на стол со сметаной.

Чудеса с лесной опушки. Грибные деликатесы

ГРИБЫ СВЕЖИЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БУЛОЧКАХ

16 булочек, сливочное масло, фрикасе из грибов.

С булочек срезать верхушки, удалить мякоть, смазать их по бокам и внутри сливочным маслом. Затем наполнить грибным фрикасе, выложить на смазанный маслом противень и подрумянить в духовке.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ЛИСИЧКАМИ

400 г белого хлеба, 4 столовые ложки сливочного масла, 800 г лисичек, 112 чайной ложки соли, 1 столовая ложка зелени петрушки.

Белый хлеб разрезать на 8 кусков толщиной примерно по 3 см. Обрезать корочку так, чтобы кусок имел квадратную форму. Растопить 3 столовые ложки сливочного масла, обжарить каждый кусок с двух сторон, после чего держать в духовке горячими.

Почистить лисички, вырезав все плохие места, отделить ножку от шляпки и слегка ее подрезать. Большие грибы разрезать пополам или на 4 части.

Лук нашинковать и обжарить в оставшемся масле. Добавить грибы и жарить 10 минут, после чего посолить и посыпать зеленью петрушки. Положить грибы на хлеб, а остальные красиво уложить рядом на тарелке.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБНОЙ ИКРОЙ

12 крепких спелых помидоров, 500 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень укропа и петрушки.

Грибы очистить, перебрать, промыть, отварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать, переложить в деревянную миску, мелко нарубить, добавить пассерованный лук, посолить и хорошо перемешать. Полученной грибной икрой нафаршировать помидоры, для чего верхнюю часть (1/3 помидора) аккуратно срезать, выбрать ложкой мякоть, слега

посолить, заполнить грибной икрой и запечь в духовке.

ГРИБ-ЗОНТИК ВО ФРИТЮРЕ

8 шт. грибов-зонтиков, 100 г муки, 1/2 чайной ложки соли, 2 столовые ложки сливок, 2 яйца, 1 чашка панировочных сухарей, 2 столовые ложки тертого сыра, 100 г масла для фритюра.

Отделить ножку от шляпки, вырезать из грибов все плохие места, очистить от грязи. Грибы посолить и обвалять в муке. Смешать яйцо со сливками, и полученной смесью обмазать грибы. Сухари смешать с сыром в суповой тарелке и запанировать грибы так, чтобы сухари хорошо прилипли к шляпкам.

Грибы обжаривать во фритюре с каждой стороны по 2–3 минуты, затем положить на пергамент. Подавать горячими.

ГРИБНОЙ ПУДИНГ

500 г тушеных грибов, 100 г сливочного масла, 100 г муки, 120 г молока, 10 яиц, соль.

Масло с мукой размешать, подогреть в глубокой сковороде, не давая подрумяниться, развести молоком и, помешивая, довести до кипения. Смешать с мелко нарезанными тушеными грибами, остудить, добавить желтки, затем осторожно перемешать со взбитыми в пену белками.

Кастрюлю смазать маслом, на дно положить кусок промасленного пергамента, дно и стенки густо обсыпать толчеными сухарями. В приготовленную кастрюлю выложить грибную массу, накрыть крышкой, поставить на водяную баню и варить 1 час.

Готовый пудинг выложить на блюдо и облить густой сметаной.

ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

500 г свежих разных грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков, моховиков и др.), 100 г шпика, 4 головки репчатого лука, соль.

Грибы очистить, хорошо промыть, отобрать молодые, крепкие и отварить их в течение 15 минут, после чего откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Шляпки подготовленных грибов поочередно нанизать на шампуры, перемежая с

кружочками лука и тонкими пластинками сала, посыпать перцем и солью.

Жарить шашлык можно над жаровней, над углями костра или на сковороде. Подавать с кетчупом, зеленью, сладким перцем.

СЫР ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

200 г порошка из свежих или сушеных грибов, 100 г тертого сыра, 200 г сливочного масла.

Грибы подсушить в духовке на медленном огне настолько, чтобы можно было истолочь их в порошок, затем добавить масло и тертый сыр, перемешать и протереть.

Подготовленной смесью плотно наполнить форму, выложенную изнутри марлей, поставить в морозильник для застывания и затем выложить из формы.

СМОРЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БУЛОЧКАХ

12–15 булочек, 200 г сморчков, 1 стакан сливок или молока, 2 яйца, швейцарский сыр, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

Грибы порубить, посолить, обжарить в масле. Сметану размешать с 1 яйцом, заправить маслом, солью и соединить в грибами.

С булочек срезать нижние корочки, удалить мякиш. Молоко перемешать с яйцом, смочить булочки, разложить их на смазанном маслом и посыпанном крошками противне отверстием вверх, наполнить их грибной смесью, побрызгать маслом, посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

600 г шампиньонов, соль.

Для желе: *17 г желатина, 2 стакана воды, 3 стакана грибного отвара, соль.*

Грибы нашинковать, отварить в подсоленной воде и отцедить. Желатин залить водой, прогреть до полного растворения, не доводя до кипения. Довести объем до 5 стаканов, доливая горячий грибной отвар или (если отвара не хватает) кипяток, посолить. Всыпать грибы, все перемешать.

Полученную массу вылить на глубокое блюдо и, когда она

остынет, поставить в холодильник до полного застывания. Подавать с майонезом.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

200 г шампиньонов, 1 столовая ложка растительного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка 9 %-ного уксуса, соль, укроп.

Подготовленные шампиньоны отварить в подсоленной воде, нарезать, смешать с нарезанными небольшими кубиками вареными яйцами, уксусом и растительным маслом. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ

1 кг грибов, 500 г творога, 150 г сливочного масла, 50 г зелени укропа, 3 яйца, соль.

Грибы очистить и тщательно промыть, шляпки отделить от ножек. Ножки мелко порубить и тушить в сливочном масле.

Творог протереть, смешать с тушеными ножками грибов, зеленью, яйцами и посолить.

Шляпки грибов сложить в один ряд в кастрюлю и тушить до размягчения, затем выложить на них творожный фарш, сверху уложить по кусочку сливочного масла и запекать в духовке до образования румяной корочки.

ПЕЛЬМЕНИ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ В СМЕТАНЕ

Для теста: *1,5 стакана муки, 1–2 яйца, 0,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли.*

Для фарша: *400 г белых грибов или рыжиков, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, мука, соль.*

Лук нашинковать, слегка подрумянить в масле. Грибы нарезать, посолить, обвалять в муке и обжарить в масле, после чего смешать со сметаной и луком.

Замесить тесто, тонко его раскатать, вырезать стаканом лепешки, на каждую положить по чайной ложке фарша, защипнуть и отварить в подсоленной воде до готовности. Подавать с горячим маслом.

Зимой и летом одним цветом. Блюда из сушеных грибов

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ В СМЕТАНЕ

200 г сушеных белых грибов, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 стакана грибного отвара, 2 луковицы, 1,5 стакана сметаны, зелень петрушки и укропа, соль.

Грибы залить водой на 6 часов и в ней же отварить с маслом и солью. Отвар процедить, грибы уложить в сотейник, посыпать шинкованным слегка подрумяненным луком.

Грибной отвар слегка нагреть с маслом и сметаной, залить им грибы и прогреть в духовке, не доводя до кипения. Посыпать рубленой зеленью.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРЕНКАМИ

50 г белых сушеных грибов, соль, 2 булки, 2 столовые ложки сливочного масла, швейцарский сыр.

Для соуса: *1,5 стакана грибного отвара, 2 чайные ложки муки, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, соль.*

Грибы залить на 6 часов водой и в ней же отварить, затем порубить. Отвар процедить, вскипятить, влить в него тонкой струйкой, помешивая, холодный отвар с мукой. Когда закипит и загустеет, положить сметану, масло, поджаренный нашинкованный лук, перемешать. Соус прогреть, не доводя до кипения, и соединить с грибами.

Булки очистить от корки, вырезать 15–18 кружочков по величине ободка формочки-раковины, намазать с одной стороны маслом, положить сухой стороной на смазанный маслом противень и подрумянить в духовке.

Раковины смазать маслом, посыпать крошками, наполнить грибами и накрыть каждую раковину гренкой, румяной стороной вниз.

Посыпать сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке.

Примечание. Раковины можно заменить обычной большой сковородой, покрыв грибы гренками.

ГРИБНЫЕ «ТУМБОЧКИ» В ЖЕЛЕ

50 г сушеных белых грибов, 1 городская булка, 5 яиц, 1 стакан молока, 200 г соленых огурцов, 100 г лука-шалота, 1 столовая ложка сливочного масла, сыр, соль.

Для желе: *9 г желатина, 3 стакана грибного отвара, соль.*

Грибы отварить и мелко нарезать. Булку очистить от корки, нарезать, залить молоком и протереть. Три яйца отварить вкрутую, корнишоны нарезать поперечными ломтиками, лук отварить. Желтки растереть, ввести, все время размешивая, растопленное масло, булки с молоком и грибы; затем ввести взбитые белки.

Формочки-«тумбочки» смазать маслом, посыпать крошками, выложить на них приготовленную смесь, перекладывая каждый слой то корнишонами, то ломтиками яиц, то луком. Закончить слоем из смеси, посыпать крошками и сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Затем выложить на глубокое блюдо и дать остыть.

Желатин залить грибным отваром, посолить и нагреть до полного растворения. Залить «тумбочки» и, остудив, поставить в холодильник для застывания. Подавать с майонезом.

ГРИБНОЙ ПУДИНГ С КРУТЫМИ ЯЙЦАМИ

150 г белых сушеных грибов, 2 городские булки, 1,5 стакана молока, 9 яиц, 400 г соленых корнишонов (огурцов), 200 г лука-шалота, сыр, соль, 2 столовые ложки сливочного масла.

Для грибного соуса: *4 столовые ложки муки, 0,5 стакана грибного отвара, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, грибы, соль.*

Грибы отварить и мелко нарезать. Треть их отложить для соуса, отвар процедить. Булки очистить от корки, нарезать, залить молоком и протереть. Три яйца отварить вкрутую, корнишоны нарезать поперечными ломтиками, лук отварить. Желтки растереть, ввести, все время размешивая, растопленное масло, булки с молоком и грибы; затем ввести взбитые белки.

Форму для пудинга смазать маслом, посыпать крошками, выложить на нее приготовленную смесь, перекладывая каждый слой то корнишонами, то ломтиками яиц, то луком. Закончить слоем из смеси, посыпать крошками и сыром, побрызгать маслом и подрумянить в духовке. Подавать с соусом.

Соус: муку подрумянить в масле, развести грибным отваром, вскипятить, помешивая, добавить сметану, соль, грибы и прогреть, не доводя до кипения.

ГРИБЫ БЕЛЫЕ СУШЕНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

100 г сушеных белых грибов, 3 картофелины, соль.

Для соуса: *3 столовые ложки сливочного масла, 3 чайные ложки муки, 2 стакана грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, 1 лимон, соль.*

Для сиропа: *1 столовая ложка мелкого сахара, 2,5 столовой ложки воды.*

Грибы залить на 6 часов водой, в ней же отварить, нашинковать, половину оставить для соуса, отвар процедить.

Картофель очистить, нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде. Муку подрумянить в масле, вскипятить со стаканом грибного отвара, добавить сметану, лимонный сок, сироп из подрумяненного сахара, масло, остальной грибной отвар, грибы, соль и прогреть, не доводя до кипения. Грибы с картофелем залить соусом и прогреть.

Сироп: сахар подрумянить на сковороде, залить кипятком и проварить до полного растворения.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ СУШЕНЫХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

100 г сушеных белых грибов, соль.

Для желе: *17 г желатина, 2 стакана воды, 3 стакана грибного отвара.*

Грибы отварить, процедить через сито, нашинковать и высыпать в салатник. Желатин залить водой, прогреть до полного растворения, не доводя до кипения, соединить с горячим грибным отваром. Измерить объем полученной смеси и, если ее окажется меньше 5 стаканов, долить кипятка.

Посолить, залить грибы, перемешать, дать остыть и поставить в холодильник для застывания.

Запас спину не тянет. Готовим на зиму

СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Отобрать молодые, крепкие, неповрежденные грибы, перебрать, очистить от грязи и протереть влажной салфеткой. Мыть грибы не рекомендуется, так как они легко впитывают воду и медленно высыхают.

Ножки отделить от шляпок, крупные грибы разрезать на части. Подготовленные грибы нанизать на шпагат, суровую нитку или тонкие деревянные прутики и сушить на воздухе, в духовке, в сушилках или у костра на специальных приспособлениях.

При сушке на воздухе грибы подвесить в хорошо проветриваемом месте. В духовке грибы лучше сушить на противнях или нанизанными на металлические прутики.

Высушенные грибы хранить в прохладном месте в холщовых мешках или стеклянных банках с притертыми крышками.

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ (способ № 1)

10 кг свежих грибов, 1,5 л воды, 400 г соли, 3 г лимонной или винно-каменной кислоты, 112 стакана уксусной эссенции.

Грибы перебрать, отсортировать по видам и размерам, отделить шляпки от ножек, у маслят снять кожицу и промыть, несколько раз меняя воду.

Подготовленные грибы высыпать в кастрюлю, добавить воду, соль, кислоту, лавровый лист, корицу, гвоздику и другие пряности и отварить, периодически снимая пену. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно смешанную с грибным отваром. Когда грибы начнут оседать на дно, кастрюлю снять с огня, горячие грибы переложить в подготовленные стерильные банки и залить отваром, в котором они варились. Банки прикрыть стерильными крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25 минут, литровые – 30 минут, после чего быстро закатать, перевернуть вверх дном и охла дить.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ (способ № 2)

Для маринада: *на 1 л воды – 3 чайные ложки 80 %-ной*

уксусной эссенции, 2 столовые ложки сахара, 4 чайные ложки соли, 3 лавровых листа, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы, 6 горошин душистого перца.

Отваренные охлажденные грибы расфасовать в стерильные банки, залить охлажденным маринадом. Поверх маринада налить небольшой слой прокаленного растительного масла, банки закрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в холодильнике.

ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Молодые крепкие грибы (подосиновики, подберезовики, белые, маслята, опята, лисички) очистить, промыть, нарезать кусочками и сразу же опустить в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (2 г кислоты на 1 л воды). Затем грибы отварить в подкисленной соленой воде (5 г лимонной кислоты и 1 столовая ложка соли на 1 л воды), периодически снимая пену.

Когда грибы опустятся на дно, снять с огня, откинуть на дуршлаг и дать отвару стечь.

Грибы расфасовать в стерильные банки и залить процеженным отваром. Банки накрыть стерильными крышками и стерилизовать: пол-литровые банки – 70 минут, литровые – полтора часа.

ГРИБНАЯ ВЫТЯЖКА

Грибы: белые, подосиновики, моховики, подберезовики.

Грибы перебрать, очистить, вымыть, нарезать кусочками, положить в эмалированную кастрюлю с небольшим количеством подкисленной соленой воды (на 1 кг грибов – 1/2 стакана воды, 2 г лимонной кислоты, 1 чайная ложка соли) и отваривать в течение 30 минут, понемногу добавляя еще 1/2 стакана воды и постоянно снимая пену.

Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару. Грибы пропустить через мясорубку и спрессовать. Отвар смешать с соком, полученным в результате прессования грибов, и уварить при постоянном помешивании до уменьшения объема вдвое.

Горячую сиропообразную грибную вытяжку разлить в банки или бутылки, поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать 30 минут, после чего укупорить и охладить. Хранить в холодном месте.

Грибную вытяжку можно использовать для приготовления

соусов, борщей и супов.

ГРИБЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Грибы перебрать, тщательно промыть от песка, отварить до полной готовности, охладить, наполнить грибами полиэтиленовые пакеты, запаять и положить в морозильник.

Перед употреблением грибы разморозить, обжарить с добавлением лука, соли и приправ и подавать к столу. Срок хранения замороженных грибов – 1 год.

СОЛЕНЫЕ ГРИБЫ

На 10 кг грибов – 300–400 г соли, чеснок, перец, укроп, лист черной смородины, душистый перец, гвоздика и другие пряности.

Грибы перебрать и вымочить в холодной воде в течение 2–3 дней в холодном помещении, многократно меняя воду для удаления млечного сока. Вымоченные грибы положить в эмалированную кастрюлю или бочку ножками вверх и пересыпать солью.

На дно посуды, в середину грибов и сверху положить пряности и приправы (в рыжики и грузди добавлять пряности не рекомендуется, чтобы не заглушить собственный аромат этих грибов). Сверху положить чистую салфетку, деревянный кружок и груз.

По мере оседания грибов к ним можно добавлять вновь собранные грибы, пересыпая их солью. При таком засоле рыжики будут готовы к употреблению через 10–12 дней, грузди – через 30–40 дней, а валуи – через 1,5–2 месяца.

БЛИНЫ

Блины

БЛИНЫ-СКОРОДУМКИ

2,5 стакана молока, 5 полных с горкой ложек муки, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла.

Яйца, соль и сахар взбить миксером или венчиком, затем влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, снова перемешать и затем выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. (Смазывать сковороду лучше всего с помощью кружка сырого картофеля, наколотого на вилку.)

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ

3 столовые ложки пшеничной муки, 3 столовые ложки гречневой муки, 0,5 л молока, 20 г дрожжей, 2 яйца, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла.

Из молока, пшеничной муки, дрожжей и соли замесить опару, поставить ее на 1–1,5 часа в теплое место. В готовую опару всыпать гречневую муку, тесто взбить до получения однородной массы, затем добавить в него взбитые желтки и масло, тесто перемешать и поставить в теплое место на 1 час. Когда тесто поднимется, ввести в него взбитые белки, перемешать и выпекать на разогретой сковороде.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ (2)

2 стакана гречневой муки, 2,5 стакана молока, 30 г дрожжей, соль.

Муку развести в теплом молоке или воде с добавлением соли и дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, осторожно, не перемешивая, печь блины на горячей сковороде, смазанной маслом. Готовые блины подавать с растопленным маслом, сметаной, икрой, малосольной или свежей рыбой.

БЛИНЫ УКРАИНСКИЕ

300 г пшена, 300 г гречневой муки, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана молока, 15 г дрожжей.

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего протереть ее через сито.

В кастрюлю влить 0,5 стакана молока, добавить 1 столовую ложку масла, довести до кипения, всыпать 1 стакан гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. Затем в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти. В тесто добавить протертую кашу, остальную часть муки, растертые с сахаром сырые желтки, посолить и, влив теплое молоко, хорошо размешать и снова дать подойти.

Добавив в тесто взбитые в стойкую пену белки, выпекать блины. При подаче на стол блины облить маслом, отдельно подать сметану.

БЛИНЫ СЛАВЯНСКИЕ

650 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 10 яиц, соль по вкусу.

Сметану, желтки и соль взбить до получения густой пены, всыпать муку, просеивая ее через ситечко, во взбитую массу. Добавить взбитые в стойкую пену белки, перемешать сверху вниз до полной однородности теста. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной маслом.

БЛИНЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 стакан пшеничной муки, 2 стакана воды, 2 столовые ложки свежих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка растительного масла, соль, 0,5 стакана квашеной капусты.

В подогретую до 30–40 градусов воду или молоко положить дрожжи, сахар, соль, просеянную муку и замесить тесто.

Капусту отжать, мелко порубить, положить в подготовленное тесто, влить рассол, тесто перемешать и поставить для брожения в теплое место на 1–2 часа. Затем обмять, влить растительное масло, вымесить. Приготовить сковороду. Для жарения блинов сковороду надо хорошо вымыть, прокалить с солью (слой соли должен покрывать дно) в течение 20 минут, снова промыть, разогреть, смазать маслом, налить тонкий слой теста. Блины выпекать с обеих сторон до готовности.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ

800 г муки, 10 желтков, 200 г сливочного масла, 4 стакана кислого молока, 8 белков.

Муку растереть с желтками и маслом, добавить кислое молоко, тщательно размешать, ввести взбитые в стойкую пену белки и выпекать блины.

БЛИНЫ ИЗ ТЫКВЫ

1 кг пюре из отварной тыквы, 1 л теплого молока, 15 г дрожжей, 3 яйца, 50 г муки, 1 столовая ложка растопленного масла, 200 г сахарного песка.

В тыквенное пюре влить молоко, добавить разведенные дрожжи, яйца и муку. Хорошо вымесить тесто, поставить на 2 часа в теплое место, после чего добавить растопленное масло, сахар, соль, вновь вымесить тесто и дать ему подняться в теплом месте. Печь блины, как обычно, наливая тесто тонким слоем на разогретую сковороду, смазанную маслом.

БЛИНЫ НА СОДЕ

400 г пшеничной муки, 400 г гречневой муки, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка соли.

Просеять муку и влить в нее 5 стаканов теплой воды, в которой предварительно растворить соль. Всыпать кислоту и хорошо размешать. Перед выпечкой блинов в тесто положить соду, дать ему подняться и печь блины, наливая тесто тонким слоем на раскаленную сковороду, смазанную маслом.

КРАСНЫЕ БЛИНЫ

Для опары: *30 г муки, 25 г дрожжей, 0,5 л молока.*

Для теста: *150 г сливочного масла, 5 желтков, 300 г муки, соль, сахар, 5 белков.*

Из муки, теплого молока и дрожжей приготовить опару, поставить на 1,5 часа в теплое место для брожения. Когда опара поднимется, добавить растертое добела сливочное масло с желтками, сахаром и солью, просеять муку и замесить однородное тесто. Поставить в теплое место. Когда тесто снова поднимется, ввести в него взбитые в стойкую пену белки,

осторожно перемешать сверху вниз и через 15 минут выпекать блины на раскаленной сковороде с маслом.

БЛИНЫ ИЗ КАШИ

150 г готовой каши (пшенной, пшеничной или рисовой), 20 г муки, 1 яйцо, 100 г молока, 5 г сахара, 10 г подсолнечного масла, 15 г сливочного масла, сметана.

Сварить на воде рассыпчатую кашу, пропустить ее сразу же после варки через мясорубку.

Яйца хорошо взбить с сахаром, развести молоком, посолить, соединить с протертой кашей, прибавить просеянную муку и тщательно перемешать, чтобы не было комков.

Приготовленное тесто класть ложкой на горячую сковороду с подсолнечным маслом и поджаривать с обеих сторон. Готовые блины полить растопленным сливочным маслом и подавать со сметаной.

Блинные пироги и торты

БЛИННЫЙ ПИРОГ С МОРКОВЬЮ И ЯЙЦАМИ

Для теста: *1 стакан пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 стакана молока, 1 чайная ложка сахара, соль.*

Для начинки: *800 г моркови, 3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль.*

Морковь нашинковать, посолить и стушить в масле под крышкой, затем добавить рубленые крутые яйца, рубленную зелень и перемешать.

Желтки растереть с солью и сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Из полученной массы испечь на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики.

Форму смазать маслом, посыпать крошками и уложить в нее блинчики, перемежая фаршем из моркови и яиц. Верхний блин посыпать крошками и побрызгать маслом. Пирог подрумянить в духовке и подать с маслом.

БЛИННЫЙ ПИРОГ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Для теста: *1 стакан пшеничной муки, 1–2 яйца, 2 стакана молока, соль.*

Для начинки: *6 столовых ложек риса, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень укропа и петрушки, соль.*

Желтки растереть с солью и сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Из полученной массы испечь на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики.

Зелень порубить, перемешать с рублеными крутыми яйцами. Рис отварить (он должен быть рассыпчатым), заправить теплым маслом, смешать с яйцами и зеленью, посолить.

Форму смазать маслом, посыпать крошками и уложить в нее блинчики, перемежая фаршем. Верхний блин посыпать крошками и побрызгать маслом. Пирог подрумянить в духовке и подать с маслом.

БЛИННЫЙ ТОРТ С САЛАТОМ

Для теста: *1,5 стакана свежего молока, 2 сырых яйца, 1 полный стакан муки, 2 щепотки соли, жир для жарения, 30 г*

сливочного масла.

Для начинки: *2 чайные чашки салата, заправленного майонезом, 1 стакан майонеза, 4 сваренных вкрутую яйца, маслины, соленые огурцы.*

Из яйца, холодного молока, муки и соли приготовить жидкое тесто и выдержать 10 минут. В небольшую сковороду положить немного жира и сильно разогреть. Выпекать блины с обеих сторон. Блины остудить.

Один блин положить на круглое плоское блюдо, равномерно намазать слоем салата с майонезом и покрыть вторым блином, который также намазать салатом, – всего 3 слоя салата и 4 блина. Самый верхний слой залить слегка разведенным майонезом и украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, маслинами, дольками соленых огурцов. Торт поместить в холодное место для застывания и перед подачей на стол разрезать острым ножом.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Для теста: *400 г пшеничной муки, 6 стаканов простокваши, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, растительное масло.*

Для начинки: *800 г густого варенья, 3 яйца, 0,5 стакана сахара.*

Простоквашу смешать с яйцами, солью и сахаром. Добавить, постоянно растирая, муку. Из полученной массы испечь блинчики, подрумянивая с обеих сторон.

Глубокое огнеупорное блюдо смазать маслом, посыпать крошками, уложить на него блинчики, смазывая каждый из них вареньем. Желтки растереть с сахаром, смешать со взбитыми белками и полученной массой покрыть верхний блинчик. Подрумянить в духовке.

БЛИНЫ ДЛЯ БЛИННОГО ПИРОГА

200 г плавленого сыра, разведенного молоком до однородной густой массы, или 200 г тертого сыра, 800 мл молока, 3–4 яйца, мука (столько чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны), зелень (петрушка, укроп), соль, черный молотый перец.

Из указанных компонентов приготовить тесто, вымешать его до однородной массы, посолить, поперчить, добавить много (50—100 г) мелко нарезанной зелени. Из полученной массы испечь блины.

Такие блины прекрасно сочетаются с острым томатным

соусом, мясом, луком, чесноком – именно эти компоненты лучше всего использовать в качестве начинки для пирога или блинчиков.

БЛИННЫЙ ТОРТ С МЯСОМ ИЛИ КОЛБАСОЙ

Для теста: *250 г муки, 2–3 яйца, 2–3 щепотки разрыхлителя, 1 стакан сваренного и размятого в пюре картофеля, 2 полных стакана свежего молока, 0,5 чайной ложки соли, жир для выпечки, натертый сыр.*

Для начинки: *250 г мясных или колбасных кусочков, припущенных с 0,5 головки лука.*

Для запекания: *3–4 столовые ложки накрошенной брынзы, 2 яйца, 2 стакана отцеженного через марлю кислого молока, соль, жир для выпечки, толченые сухари.*

Из указанных компонентов (кроме сыра) приготовить жидкое тесто для блинов и выпечь в очень горячем жире. Каждый блин посыпать натертым сыром сразу же после снятия со сковородки.

Форму для торта смазать жиром и посыпать сухарями. Положить 1 блин на блюдо и покрыть приготовленной начинкой, затем покрыть вторым блином и сверху положить начинку, и так до тех пор, пока не израсходуется половина блинов (закончить блином). Взбить яйца с отцеженным кислым молоком и щепоткой соли. Торт залить половиной смеси и посыпать брынзой. Из оставшихся блинов, начинки и смеси приготовить второй торт. Выпекать торты в очень горячей духовке до готовности.

Блинчики

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Для теста: *0,5 л молока, 5 полных с горкой столовых ложек муки, 2–3 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла.*

Для начинки: *400–500 г вареного мяса, пропущенного через мясорубку, 1 сваренное вкрутую и мелко нарубленное яйцо, 1 мелко нарезанная и обжаренная в масле луковица, соль, черный молотый перец.*

2—3 яйца взбить с солью и сахаром до получения пышной пены, соединить с молоком и мукой, добавить растительное масло, быстро замесить однородное тесто без комочков и разливать по одной разливательной ложке на горячую и смазанную растительным маслом сковороду. Каждый блинчик обжарить с обеих сторон, затем положить по столовой ложке мясного фарша, приготовленного из всех указанных компонентов, завернуть конвертом и еще раз обжарить с обеих сторон в растопленном масле.

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Для теста: *4 стакана муки, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 1 стакан холодной воды или овощного бульона.*

Из муки, масла и бульона (или воды) приготовить более густое тесто. Сформовать из него шарики величиной примерно с яйцо и выдержать 15 минут, а затем раскатать до величины обыкновенной тарелки. Блинчики класть на смазанную маслом сковородку и печь с одной стороны 2 минуты, а с другой – 1 минуту. Готовые блинчики начинить жареным мясом с луком, черным перцем и солью. Подавать с помидорами и любым острым соусом.

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ ИЛИ КОЛБАСОЙ

Для теста: *250 г муки, 2–3 яйца, 2–3 щепотки разрыхлителя (сода и лимонная кислота), 1 стакан риса, 2 полных стакана свежего молока, жир для выпечки, соль.*

Для начинки: *300 г вареного, тушеного или печеного мяса или*

колбасы, 1 головка репчатого лука, 1 стебель лука-порея, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 яйцо, 1–2 столовые ложки толченых сухарей, 30–40 г сливочного масла, черный перец, соль, по несколько капель растительного масла и уксуса.

Рис сварить в подсоленной воде и отцедить. Когда остынет, смешать с остальными компонентами, посолить и приготовить жидкое тесто для блинов. Печь в очень горячем жире. Блинчики начинить начинкой, сложить вдвое и подавать на стол.

Начинка: мясо или колбасу нарезать мелкими кусочками. Масло разогреть и в нем припустить мелко нарезанный репчатый лук и мясо, а затем потушить 5–6 минут. Сковороду снять с огня и прибавить толченые сухари, взбитое яйцо, мелко нарезанную петрушку, половину томата-пюре, черный перец и соль по вкусу. Полученной смесью, выдержанной 3–4 минуты, начинить приготовленные блинчики, завернуть рулетом, положить на блюдо и посыпать смесью из мелко нарезанного лука-порея, петрушки, оставшегося томата-пюре, добавив несколько капель растительного масла и уксуса.

БЛИНЧИКИ С ТЕЛЯЧЬИМИ МОЗГАМИ

Для теста: *1 стакан теплого свежего молока, 1 стакан холодной воды, 2 яйца, 300 г муки, 0,5 чайной ложки соли, жир для жарения, 20–30 г сливочного масла.*

Для начинки: *300–350 г телячьих мозгов, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, петрушка, черный перец, жир для выпечки, 1 столовая ложка уксуса, соль.*

Из молока, разбавленного водой, 2 желтков, соли и муки приготовить жидкое тесто. Прибавить взбитые до снежной массы белки непосредственно перед выпечкой. Выпекать на смазанной маслом сковороде с двух сторон. Готовые блинчики полить растопленным сливочным маслом.

Начинка: мозги отварить в подсоленной и слегка подкисленной воде, очистить от пленок и мелко нарубить. Припустить в жире мелко нарезанный лук, прибавить мозги, взбитые яйца, черный перец, петрушку. Смесь размешать и, как только белок побелеет, снять с огня. Полученной смесью начинить блинчики, после чего завернуть их рулетом или конвертиком, положить на блюдо, полить растопленным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

БЛИНЧИКИ С КУРЯТИНОЙ

Для теста: *1,25 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 2–3 столовые ложки растительного масла.*

Для начинки: *500 г вареного белого куриного мяса, снятого с костей, 50 г белых сушеных грибов, 2 стакана соуса, 1 стакан сливок, 2 желтка, соль, мускатный орех, 2 рюмки коньяка или рома.*

Для соуса: *2 стакана куриного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки.*

Для жарки: *100 г сливочного масла.*

Желтки тщательно растереть с сахаром и солью, взбить, влить молоко, перемешать, всыпать просеянную через ситечко муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, все перемешать, влить растительное масло и снова перемешать. Готовое тесто разливать на раскаленную сковороду, смазанную маслом, и печь тонкие блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Начинка: курятину мелко нарезать, соединить с отварными и мелко нарезанными белыми грибами, заправить соусом, ввести сливки, желтки, довести на медленном огне до загустения, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, снять с огня, слегка охладить, влить коньяк, перемешать и полученную начинку использовать для наполнения блинчиков. На каждый блинчик положить столовую ложку начинки, завернуть конвертом и обжарить на сковороде с двух сторон.

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

Для теста: *250 г муки, 2–3 яйца, 2–3 щепотки разрыхлителя, 1 стакан сваренного и размятого в пюре картофеля, 2 полных стакана свежего молока, 0,5 чайной ложки соли, жир для выпечки, натертый сыр, 20 г дрожжей.*

Для начинки: *мясо цыпленка, соус из-под печеного мяса.*

Из указанных компонентов без сыра приготовить жидкое тесто для блинчиков. К смеси прибавить дрожжи, разведенные предварительно в небольшом количестве холодной воды. Тесто оставить на 10 минут, затем размешать и выпечь блинчики в горячем жире.

Сверху горячие блинчики посыпать сыром и выкладывать очищенное от кожи и измельченное (вареное, печеное или тушеное) мясо цыпленка. Начинку залить соусом из-под печеного мяса.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

Для теста: *1,5 стакана муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, соль на кончике ножа, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2–3 столовые ложки растительного масла.*

Для начинки: *100 г сушеных белых или других грибов, 1 столовая ложка зелени укропа или петрушки, соль, перец.*

Для соуса: *1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан молока, 2 столовые ложки томата-пюре.*

Для жарения: *500 г топленого или оливкового масла.*

Из указанных компонентов приготовить тесто и испечь блинчики. Грибы отварить, яйца сварить вкрутую.

Соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан молока, посолить, добавить томата-пюре и проварить до загустения, затем добавить 2 желтка и смешать с отваренными и нарезанными грибами и рублеными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, посолить, поперчить, добавить зелень и охладить.

На каждый блинчик выложить по 1 ложке начинки, завернуть конвертом, обжарить в масле, положить на блюдо и горячими подавать к столу.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ И ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ

Для теста: *2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль.*

Для начинки: *1 стакан перловой крупы, 0,5 столовой ложки сливочного масла, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.*

Сварить крутую перловую кашу, заправить ее маслом. Грибы отварить и порубить. Лук подрумянить в масле, смешать с грибами и кашей.

Желтки растереть с солью и сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Из полученной массы испечь на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики, подрумянивая их с одной стороны.

Начинку из каши и грибов уложить кучкой на подрумяненную сторону блинчиков, свернуть их конвертиком, перевязать, затем обвалять в муке или крошках и обжарить в масле. С готовых блинчиков снять нитки, разложить их на блюде и украсить веточками зелени.

БЛИНЧИКИ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Для теста: *2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль.*

Для начинки: *4 столовые ложки риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, соль, зелень петрушки и укропа.*

Желтки растереть с солью и сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Из полученной массы испечь на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики, подрумянивая их только с одной стороны.

Рис отварить, смешать с маслом, рублеными крутыми яйцами, солью. Начинку уложить кучкой на подрумяненную сторону блинчиков, свернуть их конвертиком, перевязать, затем обвалять в муке или крошках и обжарить в масле. С готовых блинчиков снять нитки, разложить их на блюде и украсить веточками зелени.

БЛИНЧИКИ С МОРКОВЬЮ И ГОРОШКОМ

Для теста: *1,5 стакана свежего молока, 2 сырых яйца, 1 полный стакан муки, 2 щепотки соли, жир для жарения, 30 г сливочного масла.*

Для начинки: *3 моркови средней величины, 1/4 головки лука, 5–6 грибов, 6–8 столовых ложек консервированного зеленого горошка, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки муки, 40 г сливочного масла, 3–4 столовые ложки растительного масла, петрушка, черный перец, соль, лимонный сок.*

Из яйца, холодного молока, муки и соли приготовить жидкое тесто и выдержать 10 минут. В небольшую сковороду положить немного жира и сильно разогреть. Выпекать блинчики с обеих сторон.

Очищенные морковь, сельдерей и грибы нарезать кубиками и припустить несколько минут в растительном масле. Как только овощи станут мягкими, добавить натертое яблоко, 0,5 стакана воды и тушить на медленном огне в посуде с закрытой крышкой до мягкости. Отцедить от бульона, бульон сохранить. Смесь заправить солью, черным перцем и – по желанию – несколькими каплями уксуса и щепоткой сахара.

Из сливочного масла и муки приготовить светлую заправку и разделить на 2 части. Одну часть прибавить к овощной смеси вместе с несколькими ложками горошка. Полученной смесью начинить блинчики. Вторую половину заправки развести овощным бульоном до получения соуса умеренной густоты, посолить и добавить несколько капель лимонного сока. Полученным соусом залить начиненные блинчики.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Для теста: *1,25 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана молока, 3 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 2–3 столовые ложки растительного масла.*

Для начинки: *300 г свежего творога, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны, 2 желтка или 1 яйцо, соль.*

Для жарения: *100 г масла.*

Желтки тщательно растереть с сахаром и солью, взбить, влить молоко, перемешать, всыпать просеянную через ситечко муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, все перемешать, влить растительное масло и снова перемешать.

Готовое тесто разливать на раскаленную сковороду, смазанную маслом, и печь тонкие блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Начинка: творог растереть с сахаром, сметаной, желтками, посолить.

На блинчик положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом и обжарить в масле с обеих сторон. Можно также сложить блинчики в эмалированную миску, смазывая их маслом, закрыть крышкой и поставить на некоторое время в негорячую духовку.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ-2

Для теста: *2 стакана свежего молока, 2 яйца, 300–350 г муки, 5 г дрожжей, щепотка сахара, щепотка соли, жир для жарения, 20–30 г сливочного масла.*

Для начинки: *300 г творога, 1 столовая ложка томата-пюре, 0,5 головки лука, 2 яйца, тмин, лимонный сок, щепотка натертой цедры лимона.*

Дрожжи развести в небольшом количестве молока и прибавить остальные продукты. Полученное жидкое тесто выдержать 10 минут, затем выпекать на сильно разогретой сковороде на масле с двух сторон. Готовые блинчики смазывать растопленным сливочным маслом.

Начинка: все компоненты размешать до получения сравнительно однородной смеси, заправить по вкусу растолченным с небольшим количеством соли тмином.

Блинчики начинить смесью и залить соусом из кислого молока, укропа, растительного масла и щепотки соли или только кислым молоком.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ В СМЕТАНЕ

Для теста: *400 г пшеничной муки, 6 стаканов простокваши, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, растительное масло.*

Для начинки: *400 г творога, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 0,5 стакана сметаны, ванилин, растительное масло.*

Простоквашу смешать с яйцами, солью и сахаром. Добавить, постоянно растирая, муку. Из полученной массы испечь блинчики, подрумянивая с обеих сторон.

Творог отжать, протереть, добавить 2 яйца, растертых с сахаром, ванилином и сметаной и перемешать. Уложить начинку кучкой на середину каждого блинчика, свернуть его в трубочку, нарезать наискось кусочками шириной примерно 2–3 см, уложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое огнеупорное блюдо, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке.

Подавать со сметаной и сахарной пудрой с ванилином.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

Для теста: *400 г пшеничной муки, 6 стаканов простокваши, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, растительное масло.*

Для начинки: *400 г творога, 0,5 стакана сметаны, 2 желтка, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 чайные ложки сахара, 50 г изюма, 50 г коринки, ванилин, сахарная пудра.*

Простоквашу смешать с яйцами, солью и сахаром. Добавить, постоянно растирая, муку. Из полученной массы испечь блинчики, подрумянивая с одной стороны.

Творог отжать, протереть, смешать с растертой с желтками сметаной, растопленным маслом, солью, ванилином, изюмом и коринкой. Намазать начинкой подрумяненную сторону блинчиков, скрутить каждый в трубочку или сложить конвертом, обжарить в масле, уложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

БЛИНЧИКИ СО ШПИНАТОМ И ЩАВЕЛЕМ

Для теста: *2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 4 стакана молока, соль.*

Для начинки: *300 г шпината, 100 г щавеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, соль.*

Шпинат и щавель отварить, протереть, заправить маслом,

перемешать с рублеными крутыми яйцами, солью.

Желтки растереть с солью и сахаром. Продолжая растирать, добавить молоко и взбитые белки. Из полученной массы испечь на смазанной маслом сковороде тонкие блинчики, подрумянивая их с одной стороны.

Начинку из щавеля и шпината уложить кучкой на подрумяненную сторону блинчиков, свернуть их конвертиком, перевязать, затем обвалять в муке или крошках и обжарить в масле. С готовых блинчиков снять нитки, разложить их на блюде и украсить веточками зелени.

БЛИНЧИКИ С БРЫНЗОЙ И ПОМИДОРАМИ

Для теста: *1 стакан теплого свежего молока, 1 стакан холодной воды, 2 яйца, 300 г муки, 0,5 чайной ложки соли, жир для жарения, 20–30 г сливочного масла.*

Для начинки: *6 помидоров или 1,5 столовые ложки томата-пюре, 1 головка репчатого лука, 150 г накрошенной брынзы, 4 яйца, 40 г сливочного масла или 3 столовые ложки растительного масла, петрушка, красный перец, соль.*

Из молока, разбавленного водой, 2 желтков, соли и муки приготовить жидкое тесто. Прибавить взбитые до снежной массы белки непосредственно перед выпечкой. Выпекать на смазанной маслом сковороде с двух сторон. Готовые блинчики полить растопленным сливочным маслом.

Мелко нарезанный лук и помидоры или томат-пюре припустить в жире. К концу тушения смесь посолить и поперчить. Прибавить взбитые яйца и накрошенную брынзу. Смесь размешать и держать на огне до побеления белков, после чего еще горячей посыпать петрушкой и разложить на блинчики. Блинчики завить рулетом и полить томатным соусом.

БЛИНЧИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

Для теста: *200 г пшеничной муки, 3 стакана простокваши, 3 яйца, 60 г сахара, растительное масло.*

Для начинки: *6 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 100 г коринки, сливочное масло.*

Простоквашу смешать с яйцами, солью и сахаром. Добавить, постоянно растирая, муку. Из полученной массы испечь блинчики.

Глубокое огнеупорное блюдо смазать маслом и посыпать

крошками. Желтки растереть с половиной сахара, смешать со сметаной и коринкой. Блинчики сложить пополам, уложить на блюдо, смазывая приготовленной смесью, посыпать крошками и сахаром и подрумянить в духовке.

ВАРИАНТЫ ТЕСТА ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

1.1,5 стакана свежего молока, 2 сырых яйца, 1 полный стакан муки, 2 щепотки соли, жир для жарения, 30 г сливочного масла.

Из яйца, холодного молока, муки и соли приготовить жидкое тесто и выдержать 10 минут. В небольшую сковороду положить немного жира и сильно разогреть. Выпекать блинчики с обеих сторон.

II. 1 стакан теплого свежего молока, 1 стакан холодной воды, 2 яйца, 300 г муки, 0,5 чайной ложки соли, жир для жарения, 20–30 г сливочного масла.

Из молока, разбавленного водой, 2 желтков, соли и муки приготовить жидкое тесто. Прибавить взбитые до снежной массы белки непосредственно перед выпечкой. Выпекать на смазанной маслом сковороде с двух сторон. Готовые блинчики полить растопленным сливочным маслом.

III. 2 стакана свежего молока, 2 яйца, 300–350 г муки, 5 г дрожжей, щепотка сахара, щепотка соли, жир для жарения, 20–30 г сливочного масла.

Дрожжи развести в небольшом количестве молока и прибавить остальные продукты. Полученное жидкое тесто выдержать 10 минут, затем выпекать на сильно разогретой сковороде на масле с двух сторон. Готовые блинчики смазывать растопленным сливочным маслом.

IV. 2 стакана свежего молока, 2 ломтика (без корки) черствого белого хлеба, 50 г мелко нарубленных сваренных или маринованных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3–4 столовые ложки муки, 1 головка репчатого лука, 0,5 пучка петрушки, соль, черный перец, жир для жарения.

Замоченный в молоке белый хлеб протереть сквозь сито и смешать с остальными компонентами и с мелко нарезанными крутыми яйцами, солью, и черным перцем. Приготовить жидкое гладкое тесто, из которого на раскаленной сковороде испечь светлые блинчики.

V. 250 г муки, 2–3 яйца, 2–3 щепотки разрыхлителя (сода и лимонная кислота), 1 стакан риса, 2 полных стакана свежего молока, жир для выпечки, соль.

Рис сварить в подсоленной воде и отцедить. Когда остынет,

смешать с остальными компонентами, посолить и приготовить жидкое тесто для блинчиков. Печь в очень горячем жире. Блинчики начинить начинкой, сложить вдвое и подавать на стол.

VI. 250 г муки, 2–3 яйца, 2–3 щепотки разрыхлителя, 1 стакан сваренного и размятого в пюре картофеля, 2 полных стакана свежего молока, 0,5 чайной ложки соли, жир для выпечки, натертый сыр.

Из указанных компонентов (кроме сыра) приготовить жидкое тесто для блинчиков и выпечь в очень горячем жире. Каждый блинчик посыпать натертым сыром сразу же после снятия со сковородки, начинить начинкой и подавать на стол.

Начинки для блинчиков

ИЗ ТВОРОГА И МОРКОВИ

500 г творога, 1 столовая ложка сахара, 6 морковок, 2 столовые ложки маргарина, 2 яйца, ванилин.

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с маргарином. Творог протереть, положить сахар, яйца, ванилин, подготовленную морковь, перемешать. Начинку уложить на обжаренную сторону блинчика, затем свернуть и обжарить с другой стороны.

ИЗ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ

800 г белокочанной капусты, 4 яйца, 4 столовые ложки маргарина, 2 луковицы, 0,5 стакана молока, соль, перец.

Капусту и лук мелко нашинковать. Лук обжарить в маргарине, капусту потушить с молоком 10–12 минут, соединить, добавить яйца, соль, перец, все перемешать.

ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ГРИБОВ

7 картофелин, 7 сухих грибов, 1 стакан воды, 2 луковицы, 3 столовые ложки маргарина, соль, перец.

Отваренный картофель протереть в горячем виде, добавить грибной отвар, отварные и мелко нарубленные грибы, обжаренный на маргарине лук, соль, перец, все перемешать.

ИЗ ТВОРОГА, ТЫКВЫ И ИЗЮМА

200 г творога, 200 г тыквы, 2 столовые ложки изюма, 2 яйца, ванилин.

Тыкву натереть на крупной терке, смешать с промытым и проваренным в течение 1–2 минут изюмом, добавить протертый творог, яйца, ванилин, хорошо вымешать. Начинку положить на обжаренную сторону блинчиков, завернуть, обжарить, подавать с маслом или со сметаной.

ИЗ РИСА, ЗЕЛЕНОГО ЛУКА И ЯИЦ

1 стакан риса, 300 г зеленого лука, 5 яиц, 4 столовые ложки маргарина, соль, перец.

Отваренный рассыпчатый рис смешать с нашинкованным зеленым луком, сырыми яйцами, добавить маргарин, соль, перец, перемешать.

ИЗ ИЗЮМА И МОРКОВИ

10 морковок, 4 столовые ложки маргарина, 0,5 стакана изюма, 2 столовые ложки меда, 300 г тыквы, соль.

Морковь натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, маргарин, мелко нарубленную тыкву, соль и тушить 10 минут, затем охладить, положить мед и тщательно перемешать.

ИЗ ЯБЛОК

10 яблок, 0,5 стакана сахара, 1 лимон, ванилин.

Яблоки натереть на крупной терке, добавить сахар, ванилин, сок лимона, перемешать, прогреть массу до кипения, охладить.

Оладьи

ПОСТНЫЕ ОЛАДЬИ

Для теста: *2 стакана муки, 1,5 стакана воды, 30 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.*

Для жарения: *100 г растительного масла.*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто. Когда тесто поднимется, не перемешивая, класть ложкой на раскаленную, смазанную маслом сковороду. Обжаривать оладьи с обеих сторон.

МАННЫЕ ОЛАДЬИ

Для теста: *1 стакан манной крупы, 1,5 стакана молока, 5 яиц, 1 столовая ложка сахара, соль.*

Для жарения: *100–150 г масла.*

Сварить манную кашу на молоке, охладить, добавить по одному желтки, соль, сахар, тщательно взбить, затем добавить взбитые в пену белки, перемешать сверху вниз и печь оладьи, выкладывая ложкой на раскаленную, смазанную маслом сковороду. Оладьи обжаривать с обеих сторон.

ОЛАДЬИ НА ДРОЖЖАХ

3 стакана муки, 2 стакана воды или молока, 2 столовые ложки сахара, дрожжи, соль.

Дрожжи растворить в молоке, добавить соль, сахар, муку. Поджарить оладьи и подать их с вареньем или медом.

ГРИБНЫЕ ОЛАДЬИ С ВЕТЧИНОЙ

200 г ветчины, 100 г жира, 50 г копченого сала, 2 яйца, 800 г картофеля, 200 г грибов, зелень петрушки, черный молотый перец, 20 г соли.

Ветчину нарезать небольшими кубиками. Также нарезать почищенные промытые грибы и сало. Сало обжарить на сковороде до полуготовности, положить грибы и ветчину и, непрерывно помешивая, жарить на сильном огне 3–4 минуты, затем посыпать

зеленью петрушки, снять с огня и охладить.

Яйца размешать с солью и черным перцем, добавить поджаренные грибы с ветчиной. На сковороде разогреть жир и ложкой выкладывать приготовленную грибную массу в виде оладьев. Обжаривать с обеих сторон до румяного цвета. Отдельно сварить картофель, размять в пюре и подавать вместе с оладьями.

ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА

800—1000 г творога, 3 желтка, 1,5 столовой ложки сахара, 200 г муки, 200 г сметаны, соль по вкусу, 2 белка, 200 г муки для обвалки, 200 г масла для жарения.

Выжать сыворотку из творога и протереть его сквозь сито. Желтки взбить с мелким сахаром, смешать с творогом, всыпать муку, посолить, прибавить сметану, белки, все хорошо размешать. Массу выложить в приготовленное творожное тесто и еще немного подбить.

Приготовить сковороду с распущенным маслом, брать по одной ложке приготовленной массы, слегка обваливать ее в муке и выкладывать в горячее масло на сковороду. Жарить оладьи с обеих сторон до зарумянивания.

ОЛАДЬИ ИЗ ВАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

Для теста: *5–6 очищенных вареных картофелин, 1 яйцо, 1–1,5 столовой ложки крахмала, соль, молоко, сливочное масло или сметана.*

Для смазывания *сковороды – кусочек шпика, сливочное масло или сметана.*

Картофель очистить, отварить до готовности, воду слить, тщательно растолочь картофель до получения однородной, без комков, массы, добавить сырое яйцо, соль, крахмал и немного молока, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Разлить тесто ложкой на горячую смазанную куском шпика сковороду и обжарить с обеих сторон.

Готовые оладьи обмакнуть в растопленное масло или сметану, положить в кастрюльку, закрыть крышкой и дать потомиться в нагретой духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ ПО-МИНСКИ

12 картофелин, соль, жир для жаренья.

Для начинки: *400 г свинины, 4 дольки чеснока, черный молотый перец.*

Сырой картофель натереть на мелкой терке, посолить, перемешать. Обжарить оладьи в свином жире на раскаленной сковороде, выкладывая массу ложкой. Готовые оладьи положить в сотейник, переложить их свиным фаршем, приправленным солью, перцем и мелко нарубленным чесноком.

Сотейник с оладьями поставить на 20 минут в духовку.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

Для теста: *12 картофелин, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 100 г свиного жира.*

Для начинки: *400 г свинины, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка масла, молотый перец.*

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо, соль, все перемешать. На раскаленную сковороду в растопленный свиной жир положить ложкой картофельную массу, разровнять, на нее выложить свиной фарш и сверху – снова картофельную массу. Оладьи обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, затем переложить в кастрюльку и на 10–15 минут поставить в нагретую духовку потомиться.

Фарш: свинину пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, соль, черный молотый перец, все перемешать.

ОЛАДЬИ ИЗ «ГЕРКУЛЕСА»

Для теста: *1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана воды, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, соль.*

Для жарения: *100 г растительного масла.*

Сварить овсяную кашу на воде, охладить, добавить соль, сахар, желтки, хорошо перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и печь оладьи, выкладывая ложкой в масло на горячую сковороду. Обжаривать до зарумянивания. Постные оладьи из «геркулеса» можно приготовить и без добавления яйца.

ОЛАДЬИ ИЗ БОБОВЫХ

100 г бобовых (фасоль, бобы, горох), 10 г растительного

масла, 40 г молока, 0,5 яйца, 50 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г дрожжей, 30 г сметаны.

Бобовые сварить, слить отвар, посолить, заправить сливочным, топленым или растительным маслом, размять в пюре. В остывшее до 40 градусов пюре ввести сырые яйца, соль, сахар, дрожжи, разведенные в молоке, просеянную муку (50 % от веса сухих бобовых) и перемешивать до тех пор, пока тесто не станет однородным.

Поставить тесто на 1,5–2 часа в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, выпекать на раскаленной сковороде оладьи. Готовые оладьи подавать, облив сметаной.

КУРИНЫЕ ОЛАДЬИ

500 г куриной мякоти, 60 г пшеничного хлеба, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

У куриной тушки после обработки срезать мякоть с грудки и бедрышек, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, хорошо растереть, добавить яичные желтки, соль, молоко, размешать и добавить взбитые яичные белки. Полученную массу выкладывать ложкой на сковородку с разогретым сливочным маслом и обжаривать с обеих сторон до золотистого цвета.

При подаче к столу оладьи полить растопленным маслом.

СКОРЫЕ ОЛАДЬИ

Для теста: *1 тонкий стакан муки, 0,5 л кефира, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли.*

Для жарения: *растительное масло.*

В миску насыпать стакан муки, соль, сахар, влить кефир и венчиком интенсивно перемешать все компоненты. Полученное тесто – легкое, пышное, кремообразное, по консистенции близкое густой сметане. Оладьи разливать столовой ложкой на раскаленную сковороду с небольшим количеством растительного масла и обжаривать с обеих сторон.

ОЛАДЬИ ИЗ БРЫНЗЫ

300–350 г брынзы, 1–2 яйца, мука (столько, чтобы получилось тесто консистенции сметаны), несколько ложек сметаны, перец,

зелень.

Брынзу залить водой, добавить яйца, все хорошо перемешать до получения однородной массы, всыпать муку, добавить сметану, поперчить и вымесить тесто для оладий. В тесто можно добавить мелко нарубленную зелень укропа или петрушки. Выпекать оладьи на сковородке в растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.

ОЛАДЬИ С СЫРОМ И СВЕКЛОЙ

0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 100 г сыра, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка свежих дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 2 свеклы, соль.

В подогретую до 30–40 градусов воду или молоко положить дрожжи, сахар, соль, просеянную муку и замесить тесто. Свеклу очистить, натереть на крупной терке, ввести в подготовленное тесто, добавить тертый сыр, растительное масло, оставить для брожения на 1–2 часа в теплом месте, обминая 2–3 раза. Оладьи жарить на разогретой сковороде, смазанной маслом.

МЯСНЫЕ ОЛАДЬИ

300 г говядины, 2 яйца, 80 г молока или воды, соль, перец, 1–2 столовые ложки жира для жарения, 1 столовая ложка сливочного масла для поливки, зелень.

Мясо отделить от костей, два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. В фарш добавить взбитые яйца, воду или молоко, соль, перец, все хорошо перемешать, а затем массу выкладывать порциями на раскаленную с жиром сковороду и обжаривать с двух сторон. Для доведения до полной готовности оладьи на 10 минут поставить в духовку. При подаче на стол полить сливочным маслом и посыпать зеленью.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

1 кг картофеля, 1 яйцо, 3/4 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки жира, 1/2 чайной ложки соды, 1,5 столовой ложки сахара, 3/4 стакана сметаны для подливки, соль.

Картофель очистить, промыть, отварить, размять, добавить просеянную пшеничную муку, сахар, яйцо, соль, соду и перемешать. Полученную массу выложить ложкой на сковороду с

разогретым жиром и обжарить оладьи с обеих сторон до готовности. Подавать со сметаной.

Примечание. Оладьи можно готовить с добавлением 3 штук сырой протертой моркови.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ (2)

300 г картофеля, 50 г муки, 1 яйцо, 2 г дрожжей, 20 г подсолнечного масла, 40 г сметаны или сливочного масла.

Сырой картофель быстро (во избежание потемнения) измельчить на терке, положить в посуду, добавить дрожжи, разведенные в тепой воде, посолить, всыпать муку, добавить яйцо. Все хорошо перемешать и поставить в теплое место для подъема.

Выпекать оладьи на сильно разогретой сковороде с жиром. Подавать со сметаной или маслом.

ОЛАДЬИ ИЗ КОЛЬРАБИ

1 кг кольраби, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, соль и сода на кончике ножа, 1 стакан пшеничной муки, растительное масло для жарения.

Кольраби очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить взбитое яйцо, приправить сахаром, солью, всыпать муку, смешанную с содой, замесить однородное тесто. Жарить оладьи, выкладывая массу ложкой на раскаленную сковороду в растительное масло.

ОЛАДЬИ ИЗ КОЛЬРАБИ (2)

1 кг кольраби, 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 2,5 столовой ложки жира, 1/2 стакана сметаны, 2 чайные ложки сахара, 1/2 чайной ложки соды, соль.

Подготовленную кольраби натереть на терке, добавить просеянную пшеничную муку, яйца, соль, сахар, соду, все хорошо перемешать и выпекать на сковородке с хорошо разогретым жиром. Оладьи подавать на стол со сметаной.

ОЛАДЬИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МОРКОВЬЮ

2 столовые ложки рубленой моркови, 4 картофелины, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка свежих дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 4 моркови.

В подогретую до 30–40 градусов воду или молоко положить дрожжи, сахар, соль, просеянную муку и замесить тесто.

Морковь и картофель очистить, промыть, натереть, ввести в подготовленное тесто, добавить яйцо, осторожно вымесить. Жарить оладьи на растительном масле.

ОЛАДЬИ С МОРКОВЬЮ

1 стакан муки, 1 стакан воды, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка свежих дрожжей, 4 столовые ложки растительного масла, 4 моркови.

В подогретую до 30–40 градусов воду или молоко положить дрожжи, сахар, соль, просеянную муку и замесить тесто. В тесто добавить натертую на мелкой терке морковь, перемешать, обжарить оладьи с обеих сторон на сковороде. Подавать с маслом или сметаной.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

1 кг кабачков, 60 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 3 яйца, 320 г муки, 2 г соды, соль.

Кабачки отварить, приготовить пюре, заправить его сливочным маслом и охладить. В массу добавить сахар, яйца, муку, соду, посолить по вкусу и хорошо размешать. Из полученного теста испечь оладьи на раскаленной сковороде с маслом, обжаривая их с обеих сторон до образования румяной корочки.

СВЕКОЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

1 стакан молока, 1 стакан муки, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка свежих дрожжей, соль, 2 столовые ложки растительного масла, 2 свеклы.

В подогретую до 30–40 градусов воду или молоко положить дрожжи, сахар, соль, просеянную муку и замесить тесто. В тесто добавить очищенную натертую свеклу, дать ему выбродить.

На хорошо разогретую и смазанную маслом сковороду

выкладывать тесто ложкой. Обжаривать оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

КАПУСТНЫЕ ОЛАДЬИ

Для теста: *0,5 л кефира, 5 столовых ложек с горкой муки, 1 яйцо, соль, сахар, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан мелко нарубленной белокочанной капусты.*

Для смазывания сковороды: *2–3 столовые ложки растительного масла.*

Яйцо взбить, соединить с кефиром, солью. сахаром, растительным маслом, рубленой капустой, мукой и замесить тесто. Ложкой выкладывать тесто на горячую смазанную маслом сковороду и обжаривать оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

ОЛАДЬИ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ СТВОРОГОМ

300 г вермишели, 500 г творога, 2,5 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 7 г соли.

Вермишель отварить в большом количестве воды и откинуть на дуршлаг. Творог протереть, смешать с вермишелью, сахаром, солью и яичными желтками. Яичный белок взбить и осторожно добавить в массу. Оладьи выкладывать с ложки на сковороду с кипящим маслом и обжаривать с обеих сторон.

ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: *0,5 л кефира или простокваши, 5 столовых ложек с горкой муки, 1–2 яйца, соль, сахар, 1 столовая ложка растительного масла.*

Для жарения: *100 г сливочного маргарина.*

Для наполнения: *5–7 яблок среднего размера и 2–3 столовые ложки сахара для обсыпки.*

Яйца взбить, соединить с кефиром, добавить соль, сахар, растительное масло, муку и замесить пышное, легкое, полугустое тесто. Тесто разлить на смазанную маслом горячую сковороду, а на поверхность оладий аккуратно разложить нарезанные дольки яблок. Когда нижний слой оладий обжарится, их следует перевернуть яблоками вниз и зарумянить. Готовые оладьи снять со сковороды, выложить на блюдо и посыпать сахаром или тонко

смолотой корицей.

ПИЦЦА И ПИРОГИ

Пицца

ПИЦЦА С САЛЯМИ

Для теста: *200 г муки, 10 г дрожжей, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла.*

Для начинки: *200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 2 столовые ложки майорана, 4 яйца, соль, молотый черный перец, 4 столовые ложки тертого сыра пармезан, 5 столовых ложек оливкового масла, 4 столовые ложки протертых помидоров, 1 столовая ложка травяной смеси.*

Приготовить дрожжевое тесто на опаре (см. способ приготовления в конце сборника), раскатать из него 4 одинаковых круга. Твердый сыр натереть на терку, перемешать с майораном и яйцами. Посолить, поперчить. Мягкий сыр и салями порезать кубиками, смешать с 2 столовыми ложками сыра пармезан и добавить к сырной массе.

На смазанный маслом противень выложить круги из теста, смазать их маслом. Начинку разделить на 4 части и выложить каждую на одну половину круга. Сверху накрыть второй половиной. Края теста плотно скрепить, сверху смазать пиццу остатками масла и выложить протертые помидоры. Посыпать травами. Запекать в горячей духовке 20 минут.

ПИЦЦА С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Для теста: *200 г муки, 0,5 чайной ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка растительного масла.*

Для начинки: *1 стакан густых сливок, 150 г сыра, 1 чайная ложка горчицы, молотый красный перец, тертый мускатный орех, зелень петрушки.*

Приготовить опарное дрожжевое тесто (способ приготовления см. в конце сборника), раскатать и выложить на смазанный жиром противень. Сыр потереть на мелкой терке. Сливки смешать с яйцами, тщательно взбить, постепенно добавляя сыр и специи. Полученную массу выложить на тесто. Выпекать в духовке в течение 20 минут. Готовую пиццу посыпать рубленой зеленью.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

Для теста: *2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны.*

Для начинки: *200 г сыра, 150 г колбасы, 5 помидоров, 2 луковицы, соль, перец, 3 столовые ложки растительного масла.*

Из масла, сметаны и муки замесить тесто, оставить его на 20 минут, прикрыв полотенцем, затем раскатать ровным слоем толщиной 0,7 см, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить, по краю теста уложить жгутик (бортик), смазать его желтком. Сверху выложить колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный лук, ломтики помидоров, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки, сбрызнуть маслом.

Выпекать до готовности при температуре 220 градусов.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Для теста: *2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, соль.*

Для начинки: *500 г свежих или соленых грибов, 3 ложки сливочного или растительного масла для жарения, 3 яйца, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка лимонного сока, соль, перец, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3–5 луковиц.*

Из масла, сметаны и муки замесить тесто, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,7 см по размеру противня. Из этого же теста раскатать жгутик, уложить его по бортику пиццы, смазать желтком. На тесте равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука.

Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень и полученной массой залить начинку. Выпекать в духовке до готовности.

ПИЦЦА С СЫРОМ

Для теста: *150 г муки, 50 г сливочного масла, 1 сырое яйцо, молоко, соль.*

Для начинки: *150 г швейцарского сыра, 3 сырых яйца, 0,5 стакана молока, соль, черный молотый перец.*

Приготовить нежное тесто, раскатать, положить на смазанную жиром сковороду, закрыв дно и стенки. Тесто покрыть сыром, нарезанным ломтиками, и залить яйцами, взбитыми с

солью, перцем и молоком. Пиццу загнуть по краям и поставить в духовку на средней огонь на 30 минут до образования золотистой корочки.

ПИЦЦА С СОСИСКАМИ И ПОМИДОРАМИ

Для теста: *250 г муки, 50 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.*

Для начинки: *500 г сосисок, 1 луковица, зелень петрушки, 450 г очищенных помидоров, сливочное масло, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец.*

Перемешать мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в глиняную миску, натертую долькой чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить без крышки в горячую духовку на 20–25 минут.

На столе просеять горкой муку, сделать лунку, положить подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешать, добавить маленькие кусочки сливочного масла, молоко, поставить в теплое место на 2 часа. Из готового теста раскатать круг толщиной 2 см. Из духовки вынуть миску со смесью, сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и перцем, на помидоры уложить круг из теста, прижать тесто по краям. Смазать пиццу распущенным сливочным маслом и поставить в очень горячую духовку на 15–20 минут.

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И МАЙОНЕЗОМ

Для теста: *200 г муки, 0,5 чайной ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 0,5 чайной ложки сахара.*

Для начинки: *1 отварной цыпленок, 3–4 спелых помидора, 6 столовых ложек майонеза, 3 зубчика чеснока, 1 стручок сладкого перца, 2 небольшие морковки, 0,5 луковицы, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки.*

Приготовить дрожжевое тесто (способ приготовления см. в конце сборника) и раскатать в круг диаметром 50 см. Мелко порубить лук и морковь и обжарить до готовности, после чего равномерно выложить на тесто. Мякоть цыпленка отделить от костей и порезать, выложить его следующим слоем на пиццу, а поверх уложить крупно порезанные помидоры и сладкий перец. Смешать майонез и измельченный чеснок и смазать им пиццу. Поместить в горячую духовку на 20 минут. Готовую пиццу

украсить рубленой зеленью.

ПИЦЦА С ТВОРОГОМ И ПОМИДОРАМИ

Для теста: *250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки воды.*

Для начинки: *150 г жирного творога, 4 спелых помидора, 250 г тертого сыра, 3 яйца, черный молотый перец, зелень петрушки.*

Масло предварительно охладить, замесить слоеное тесто и поместить в холодильник на 2–3 часа. Тесто раскатать и выложить в форму с невысокими краями. Творог смешать с яйцами и выложить в форму. Помидоры нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, выложить в один слой на творог, засыпать сыром, зеленью, поперчить и запекать в духовке 30–35 минут.

Самые вкусные пироги

ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С КУРЯТИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта.*

Для начинки: *400 г вареного куриного мяса, 1 сваренное вкрутую яйцо, соль, зелень петрушки.*

Для отделки: *3 картофелины среднего размера, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.*

Для смазки: *1 желток.*

Приготовить дрожжевое тесто (способ приготовления см. в конце сборника), раскатать в виде лепешки толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Поверх теста выложить начинку из курятины с рубленым яйцом и зеленью петрушки, оставив кромку теста 2 см. Смазать кромку яйцом.

Картофель отварить, растолочь, добавить масло, сырое яйцо, хорошо взбить до получения кремообразной консистенции. С помощью резной трубочки и кондитерского мешка отшприцевать по кромке пирога картофельное пюре в виде орнамента, оставив середину пирога открытой.

Выпекать при температуре 220 градусов до готовности.

ПИРОГ СО ШКВАРКАМИ

Для теста: *2 тонких стакана ржаной муки, 1 стакан воды, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *200 г шкварок, 400–500 г перловой каши, соль.*

Для смазки: *1 столовая ложка сливочного масла.*

Приготовить ржаное тесто, раскатать его ровным слоем, положить на смазанный маслом противень. На тесто выложить перловую кашу, смешанную со шкварками и приправленную солью, закрыть ее слоем теста, защипнуть шов, поверхность пирога наколоть вилкой и выпекать при температуре 200 градусов до готовности. Испеченный пирог смазать маслом, покрыть бумагой, укутать полотенцем.

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Для теста: *7 стаканов муки, 2,5 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 40 г дрожжей, 400 г жира.*

Для начинки: *50 г сушеных грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 чайная ложка пшеничной муки, соль, перец.*

Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто разделить на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (15–20 минут) раскатать на круглые лепешки. На них выложить грибную начинку и края лепешек защипнуть, придавая каждому пирожку форму лодочки. Сформованные пирожки поставить на расстойку на 10–15 минут, после чего жарить на сковороде с растительным маслом. Пирожки можно выпекать также на противне в духовке, однако в этом случае тесто надо замешивать намного круче.

Начинка: сушеные грибы тщательно промыть и варить до мягкости, затем вторично промыть холодной водой и пропустить через мясорубку. Грибную массу слегка поджарить с маслом и смешать с мелко нарубленным и поджаренным луком и мукой. Посолить, поперчить. Для приготовления грибной начинки с рисом добавить 1 стакан отварного риса.

МЯСНОЙ ПИРОГ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Для теста: *450 г муки, 25 г маргарина, 20 г дрожжей, 5 г соли.*

Для начинки: *300 г говяжьего или свиного мяса, 200 г зеленого горошка, 3 яйца, 50 г черствого хлеба, 5 г укропа, 5 г петрушки, 30 г растительного масла.*

Приготовить дрожжевое безопарное тесто (способ приготовления см. в конце сборника), разрезать его на куски и раскатать в прямоугольные лепешки. Дать лепешкам расстояться 10–15 минут, затем положить на них фарш, выровнять его ножом, накрыть сверху другими лепешками и защипнуть края.

Из оставшихся кусочков теста вырезать плоские фигурки и украсить ими пирог. За 10 минут до выпечки смазать пирог взбитым яйцом. Выпекать в духовке при температуре 200–210 градусов.

Начинка: мясо очистить от пленок и сухожилий, разрезать на небольшие кусочки, добавить хлеб, размоченный в воде или молоке и пропустить все через мясорубку. В начинку влить оставшийся мясной сок, положить соль, сырые яйца, растительное масло и поджарить до румяного цвета. В охлажденную начинку добавить горошек.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта.*

Для начинки: *5–7 картофелин, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Для смазки: *2 столовые ложки сметаны.*

600—700 г дрожжевого теста (см. способ приготовления в конце сборника) раскатать в виде овальной или круглой лепешки толщиной 1 см, перенести на смазанный маслом противень, разровнять, разгладить. На тесто ровным слоем положить картофельную начинку, загнуть края пирога, смазать их и поверхность начинки сметаной.

Начинка: картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель обсушить, тщательно растолочь, чтобы не было комков, добавить яйцо, масло, сметану, хорошо размешать и, добавляя горячее молоко, довести пюре до консистенции сметаны.

Выпекать пирог при температуре 200–210 градусов до зарумянивания.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ КАЛАЧ

800 г вареного картофеля, 80 г масла, 1 тонкий стакан муки, 200 г шпика, 3 головки репчатого лука, щепотка тмина, 5 яиц, 250 г сметаны, жир для смазывания противня.

Вареный картофель очистить, сразу же истолочь, добавить муку, соль, замесить однородное тесто, раскатать из него круглую лепешку, положить на смазанный маслом противень.

Шпик нарезать мелкими кубиками, вытопить из них жир, шкварки вынуть, а в жире обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Добавить яйца, сметану, шкварки, приправить тмином и солью и, когда загустеет, намазать на картофельную лепешку.

Выпекать в духовке до зарумянивания.

ПИРОГ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на*

кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта.

Для начинки: *700 г соленых огурцов, 3 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец.*

Для смазки: *2 столовые ложки крепкого чая.*

Для посыпки: *2 столовые ложки сухарей.*

1 кг дрожжевого теста (см. способ приготовления в конце сборника) раскатать в виде прямоугольника по размеру противня, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить, наколоть вилкой. Ровным слоем выложить на тесто начинку из огурцов с луком, закрыть крышкой из теста, раскатанной чуть тоньше, чем донышко, наколоть поверхность пирога вилкой, смазать крепким сладким чаем и посыпать сухарями.

Начинка: огурцы очистить от кожицы и семян, мелко нарезать тонкими ломтиками, припустить, откинуть на сито. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить к припущенным огурцам, охладить, приправить перцем, солью.

Выпекать пирог при температуре 180–200 градусов до зарумянивания.

ПИРОГ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта.*

Для начинки: *800 г квашеной капусты, 5 яиц, 5 луковиц, сахар, соль, черный молотый перец – по вкусу.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Приготовить 1 кг дрожжевого теста (способ приготовления см. в конце сборника). Квашеную капусту порубить, обжарить в растительном масле, соединить с отдельно обжаренным нашинкованным репчатым луком, приправить сахаром, солью, перцем, перемешать.

Тесто раскатать, перенести на противень, разровнять, уложить на него ровным слоем капустную начинку, поверх нее выложить кружочки сваренного вкрутую яйца, затем покрыть слоем теста, края защипнуть, поверхность пирога наколоть вилкой, смазать яйцом, дать 15 минут для расстойки.

Выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Примечание. Из этого теста и начинки можно приготовить также и маленькие закусочные пирожки.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта (столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны).*

Для начинки: *маленький белый крепкий кочешок капусты, 3 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.*

Для смазывания: *1 желток.*

Замесить тесто, поставить его в теплое место для брожения и дать подойти. Дважды сделать обминку. Капусту нашинковать, опустить в кипящую несоленую воду, проварить 7 минут и откинуть на дуршлаг, дав воде стечь. Охладить, смешать с рублеными вареными яйцами, посолить по вкусу.

Тесто раскатать слоем толщиной 0,7–0,8 см, перенести на скалке на смазанный маслом противень, расправить, выложить начинку, поверх которой тонкими пластинками положить сливочное масло, закрыть слоем теста и аккуратно защипнуть шов. Поверхность пирога наколоть вилкой, смазать желтком, украсить цветочками и листочками из теста, которые также смазать желтком.

Выпекать при температуре 180–200 градусов до золотистого цвета.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта (столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны).*

Для начинки: *5 шт. моркови средней величины, сахар по вкусу, 1,5 столовой ложки сливочного масла.*

Для смазывания: *1 желток.*

Замесить тесто, дать ему побродить, затем раскатать в виде кружка размером с суповую тарелку слоем толщиной 1 см. На тесто аккуратно положить морковную начинку, расправить, края теста загнуть так, чтобы начинка была накрыта слоем теста, образующего бортик пирога, смазать его желтком, украсить плоскими фигурками из теста, которые также смазать желтком, и выпекать в духовке при температуре 200 градусов.

Начинка: морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой

терке, припустить с добавлением 1–2 ложек воды, сливочного масла, соли, сахара, прикрыв крышкой и время от времени помешивая.

А на свадьбу – курник

КУРНИК

Для теста: *350 г пшеничной муки высшего сорта, 90 г сливочного масла, 15 г сахара, 1 яйцо, 75 г молока или сливок, 30 г сметаны, 4 г соли, 3 г соды.*

Для начинки: *1 курица, 1,25 стакана гречневой крупы, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана нарезанной зелени укропа, соль.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Приготовить пресное тесто, дать ему «отдохнуть» 20 минут.

Курицу отварить в небольшом количестве воды, вынуть, снять мясо с костей, мелко нарезать. Перед тем как запечь гречневую кашу, крупу надо растереть с сырым яйцом, рассыпать на доске и высушить, следя за тем, чтобы зерна не склеивались (склеенные зерна надо растереть рукой). Вскипятить 1,5 стакана подсоленной воды, добавить масло, всыпать подсохшую крупу, размешать один раз и запекать в духовке в течение 45 минут в прикрытой крышкой кастрюле.

Крупу можно залить и отваром из сушеных грибов, добавляя одновременно мелко нарубленные вареные грибы.

Рассыпчатую гречневую кашу смешать со сваренными вкрутую рублеными яйцами и зеленью укропа.

Тесто разделить на 3 равные части. Из двух третей теста раскатать донышко толщиной 1 см и положить на смазанную маслом сковороду. На тесто ровным слоем выложить половину гречневой каши, на нее – мелко нарезанную курицу, сверху – вторую половину каши, посыпать нарезанным укропом. В начинку можно влить немного крепкого куриного бульона, затем покрыть крышкой из оставшейся части теста, в центре которой сделать фигурное отверстие для выхода пара при выпечке. Красиво защипнуть шов, украсить курник цветками из теста, поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом и выпекать при температуре 220 градусов до готовности.

КУРНИК С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Для теста: *350 г муки, 90 г масла, 15 г сахара, 1 яйцо, 75 г молока или сливок, 30 г сметаны, 4 г соли, 3 г соды.*

Для начинки: *1 курица, 300 г белых грибов, 5 яиц, сваренных*

вкрутую, 1 стакан риса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Для соуса: *2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 стакана крепкого куриного бульона, 0,5 стакана сливок, 2 желтка, 200 г шампиньонов.*

Для смазывания: *2 желтка.*

Растопить масло, добавить сметану, сливки, яйцо, сахар, соль, все хорошо перемешать и добавить смешанную с содой муку. Замесить сдобное пресное тесто.

Отварить курицу, отделить мясо от костей, нарезать кусочками и заправить соусом. Отварить рис, заправить маслом, охладить, добавить рубленое сваренное вкрутую яйцо и зелень. Потушить на масле свежие белые грибы и заправить их соусом.

Из теста и начинок сформовать пирог. Для этого отделить четвертую часть теста для купола, а из оставшегося теста раскатать круглую лепешку толщиной 1–1,5 см и положить в смазанную маслом форму или сковороду, перекрыв тестом края формы.

На лепешку слоями выложить начинки: сначала рис, затем нарезанные кружками крутые яйца, курятину, грибы, снова рис и т. д., придавая пирогу форму купола (для этого каждый последующий слой должен быть немного меньше по диаметру, чем предыдущий). Из оставшегося теста раскатать купол, сделать в нем крестообразные надрезы (чтобы ровнее лег), покрыть пирог и украсить его различными элементами из теста. Поверхность курника смазать желтком. В центре купола сделать фигурное отверстие для выхода пара при выпечке. Выпекать при температуре 220 градусов до зарумянивания. Подавать с соусом.

Соус: 1 столовую ложку сливочного масла растереть с мукой, разбавить бульоном и добавить сливки. Смесь проварить на пару до сметанообразной консистенции, снять с огня и при непрерывном помешивании заправить желтками, растертыми с 1 столовой ложкой сливочного масла.

Кулебяки, расстегаи

ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛЕБЯКА

Для теста: *1–1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6 яиц, 50 г дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *600–800 г свежей рыбы без костей, 600 г сливочного масла, 5 луковиц, 0,5 стакана нарезанной зелени укропа, 3 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 800 г семги или лососины.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Половину муки и дрожжи, разведенные в молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, посолить, добавить желтки, теплое растительное масло, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку, ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Свежую рыбу без костей обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо порубить.

Перебранную гречневую крупу растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить. Слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2,5 стакана воды и 400 г масла. В закипевшую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

На противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив края настолько, чтобы их можно было соединить и защипнуть. На середину теста горкой положить половину начинки, разровнять, поверх выложить нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, красиво защипнуть шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать до готовности при 220 градусах.

РАССТЕГАЙ МОСКОВСКИЙ С МЯСОМ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на*

кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта (столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны).

Начинка: *800 г мяса без костей, 70 г маргарина, 5 яиц, соль, перец.*

Замесить тесто. Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень и припустить. Затем еще раз пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо.

Из теста сформовать шарики массой по 150 г, дать им настояться 10 минут, затем раскатать в круглые лепешки, положить в центр начинку по 70–80 г, края защипнуть.

Сформованные расстегаи положить на противень, оставить на 20 минут, затем края смазать желтком и выпекать при температуре 210–220 градусов. Сразу после выпечки смазать сливочным маслом.

КУЛЕБЯКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта.*

Для начинки: *2 кг свежих белых грибов, 10 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, 3 столовые ложки сметаны.*

Тесто для блинчиков: *2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 0,5 стакана молока или воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль и сахар на кончике ножа.*

Для смазывания: *1 желток.* 1,3 кг дрожжевого теста (см. способ приготовления в конце сборника) раскатать в виде прямоугольника толщиной 0,8 см. На середину выложить слой начинки из грибов, на нее – блинчик, затем вновь грибную начинку и блинчик и т. д. Верхний слой – грибная начинка. Противоположные концы теста соединить и защипнуть. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком. Выпекать в духовке при температуре 220 градусов.

Блинчики: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль, сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Начинка: белые грибы перебрать, промыть, тщательно

обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус не выпарится, после чего посолить и поперчить. В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки мелко нарезанной зелени.

РАССТЕГАЙ С ГРИБАМИ И РИСОМ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта (столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны).*

Для начинки: *200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 3 столовые ложки маргарина, 100 г риса, соль, перец, 25 г сливочного масла для смазывания после выпечки.*

Замесить тесто. Сушеные грибы отварить, откинуть на дуршлаг, хорошо промыть, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить к нему грибы, охладить, смешать с рассыпчатым рисом и полученную начинку выложить на лепешки из теста. Сформовать расстегаи, смазать края желтком, оставить на 20 минут, после чего выпекать при температуре 210 градусов.

После выпечки смазать сливочным маслом.

МЯСНАЯ КУЛЕБЯКА

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта (столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны).*

Начинка: *1 кг говядины, 2 головки репчатого лука, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, 2 желтка для смазывания.*

Замесить тесто и поставить в теплое место. Когда поднимется – дважды сделать обминку, после чего раскатать тесто в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня, толщиной 1 см и шириной 12–14 см.

Отварить мясо, пропустить через мясорубку, охладить, добавить мелко нарубленные яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарубленную зелень. Чтобы начинка была сочной, немного полить ее бульоном, а затем выложить горкой на тесто,

покрыть слоем теста толщиной около 0,7 см и защипнуть края. Поверхность кулебяки украсить плоскими фигурками из теста и оставить в теплом месте на 20 минут для расстойки. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком. Выпекать при температуре 220 градусов до готовности.

КУЛЕБЯКА С РИСОМ И ЯЙЦОМ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта.*

Для начинки: *200 г риса, 10 г сливочного масла, соль, 5 сваренных вкрутую яиц, 1–1,2 кг рыбы без кожи и костей.*

Для жарения рыбы: *60 г сливочного масла.*

Для смазывания: *1 желток.* 1,2 кг дрожжевого теста (см. способ приготовления в конце сборника) раскатать, положить на него половину начинки из риса, поверх риса выложить обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса. Противоположные края теста соединить, защипнуть шов перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на смазанный маслом противень, поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, после чего поверхность смазать желтком и выпекать при температуре 180 градусов до готовности.

Начинка: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить солью и сливочным маслом и перемешать с мелко нарубленными яйцами.

Рыбники

ПИРОГ СРЫБОЙ

Для теста: *7 стаканов муки, 2 стакана молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, 50 г дрожжей.*

Для начинки: *1,5 кг рыбы осетровой породы (осетрина, сом, судак и т. п.), 2 луковицы 2 столовые ложки толченых сухарей, 1,5 ложки соли, 1,5 стакана риса, 60 г масла, перец, 0,5 г лаврового листа.*

На теплом молоке замесить тесто и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, его следует вымесить на столе, подпыленном мукой. Готовое тесто раскатать в 2 пласта толщиной 1 см. Один пласт навернуть на скалку и перенести на смазанный маслом противень. Сверху на него выложить тонкий слой начинки из риса, затем – небольшими кусочками разместить сырую подсоленную, заранее подготовленную рыбу, а поверх – мелко нарезанный лук и лавровый лист, слегка посыпать перцем и сбрызнуть маслом. На начинку наложить второй пласт теста, края зищипнуть, пирог оставить на 5 минут. Верх пирога смазать маслом и посыпать толчеными сухарями. Верхнюю корочку пирога проколоть ножом для выхода пара.

Выпекать пирог при температуре 210–220 градусов в течение 50–60 минут.

Подготовка рыбы: у рыбы отрубить голову, обрезать плавники и разрезать вдоль пополам. Затем опустить ее на 3 минуты в кипящую воду и срезать ножом боковые жучки, чтобы поверхность была совершенно гладкой. Нарезать рыбу поперек небольшими кусочками, положить в миску и посолить.

Свежемороженую рыбу сначала залить холодной водой для оттаивания. Соленую рыбу замочить в холодной воде на сутки, 3–4 раза меняя воду, после чего очистить от чешуи, разрезать на небольшие кусочки и посолить.

РЫБНИК С МОЙВОЙ

Для теста: *2 тонких стакана ржаной муки, 1 стакан воды, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *1 кг мойвы, 2 головки репчатого лука, 1*

столовая ложка растительного масла, соль, черный молотый перец, лавровый лист.

Для смазки: *1 столовая ложка растительного масла.*

Замесить пресное ржаное тесто и оставить на 20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

У мойвы вычистить внутренности, отрезать голову, хвост, удалить из брюшка черную пленку. Рыбу хорошо промыть, отжать воду, слегка посолить. Лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать, уложить поочередно слои мойвы и кольца лука, посолить, поперчить, концы теста соединить и защипнуть шов. Поверхность рыбника наколоть вилкой. Выпекать при температуре 210 градусов до готовности.

Для определения готовности пирога его надо встряхнуть: если рыба «ходит», значит, рыбник готов. Испеченный пирог смазать растительным маслом.

Сладкие пироги на любой вкус

ПИРОГ С МАКОМ

6 сдобных булочек, 50 г изюма, 0,5 литра молока, 6 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки рома, 250 г мака, 50 г миндаля, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Хлеб нарезать кусочками. Изюм размочить в холодной воде. Вскипятить молоко с сахаром и залить хлеб 1/4 литра. Хлеб должен хорошо пропитаться, но не разваливаться. Оставшееся молоко смешать с ромом и залить им мак, затем добавить изюм, миндаль, все хорошо перемешать. Выложить размоченный хлеб в овальную форму, положить на него маковую смесь и поставить на 2 часа в холодильник.

ПИРОГ КИЕВСКИЙ

Для теста: *4, 5 стакана муки, 1,5 стакана молока, 213 стакана сахара, 2 яйца, 25 г дрожжей, 100 г маргарина, 0,5 чайной ложки соли.*

Для сиропа: *1,5 стакана воды, 1,5 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки коньяка.*

Для крема: *120 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 120 г сгущеного молока, 2 столовые ложки коньяка или рома, ванилин.*

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом (способ приготовления см. в конце сборника), выложить его на посыпанный мукой стол, сформовать круглую лепешку, выпечь ее в духовке и дать постоять 5–6 часов.

После этого приготовить сироп – вскипятить воду с сахаром, охладить и влить коньяк.

Лепешку разрезать на 3 пласта. Пропитав нижнюю часть сиропом, положить на нее крем, разровнять, положить смоченную сиропом среднюю часть лепешки, на нее – крем и затем, корочкой наверх – третью часть лепешки, также пропитанную сиропом. Пирог посыпать сахарной пудрой.

Крем: масло хорошо размять, всыпать сахарную пудру и тщательно растереть. Продолжая растирать, добавить небольшими порциями сгущеное молоко. Масса должна быть пышной. Ванилин и коньяк добавить только тогда, когда будет влито все молоко.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Для теста: *3 стакана муки высшего сорта, 1 стакан сахара, 200 г маргарина, 1/4 чайной ложки соды, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1/4 стакана манной крупы или сухарей.*

Для начинки: *1–1,5 кг яблок, 1 стакан сахара.*

Муку, сахар, маргарин и соду смешать и перетереть ладонями, затем добавить стакан кефира, яйцо и замесить сдобное тесто.

На смазанный маслом лист уложить 2/3 нормы теста в виде прямоугольника и равномерно раскатать. Тесто слегка посыпать крупой или молотыми сухарями.

Очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками, пересыпать сахаром и оставить на полчаса, затем откинуть их на дуршлаг, дать соку стечь и уложить ровным слоем на тесто.

Поверх фарша уложить оставшееся тесто полосками в виде решетки, смазать яйцом и выпекать в духовке.

Примечание. Этот пирог можно приготовить и открытым, для чего тесто для решетки уложить в виде бортика по краям пласта, предварительно смазанного яйцом.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Для теста: *4 стакана муки, 20 г дрожжей, 50 г маргарина, 2 стакана молока.*

Для начинки: *800 г творога, 1 стакан сахара, 3 яйца.*

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом (способ приготовления см. в конце сборника). Готовое тесто раскатать и уложить на смазанный маслом противень.

2 яйца и 1 стакан сахара растереть с творогом. Творожную массу ровным слоем уложить на тесто, края теста завернуть, поверхность смазать взбитым яйцом, дать тесту подойти и испечь в духовке.

СМЕТАННИК

2 стакана муки, 2 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 5 желтков, 0,5 чайной ложки соли, цедра 1 лимона, 4 столовые ложки сахарной пудры, 1/3 пакетика ванильного сахара.

Желтки растереть с сахаром и сметаной до исчезновения сахарных крупинок. В растертую массу постепенно всыпать муку, смешанную с солью, и положить лимонную цедру. Тесто хорошо

перемешать, вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и выпекать при температуре 220 градусов до готовности. Испеченный сметанник посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

250 г масла или маргарина, 2 стакана сахара, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки соды, 2 стакана муки, 1–2 лимона.

Лимон залить кипятком. Масло растопить, добавить полстакана сахара и 1 яйцо. Массу растереть, добавить гашеную соду, 3–4 ложки муки, 2 столовые ложки полученной смеси отложить, добавить немного муки и положить в морозильник. Тесто выложить в форму, лимон натереть на терке, добавить полстакана сахара и выложить сверху теста. Поверх лимона натереть на терке тесто из морозильника.

Печь пирог в горячей духовке 20–30 минут на умеренном огне.

ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ

200 г масла, 200 г сахара, 1 яйцо, натертая цедра от 1 лимона, 500 г муки-крупчатки, 1 чайная ложка разрыхлителя для теста, 450 г джема или мармелада, 50 г молотого миндаля, 4 столовые ложки сахарной пудры, масло для смазки формы.

Масло с сахаром растереть в пену, подмешать яйцо и лимонную цедру. Несколько ложек просеянной муки в смеси с разрыхлителем подмешать в масляную массу, затем добавить остальную муку и замесить рыхлое тесто.

Половину теста выложить в форму, выровнять и намазать джемом. Вторую половину теста перемешать с молотым миндалем и накрыть им фруктовую начинку. Выпекать 50 минут в духовке, разогретой до 180–200 градусов. Готовый пирог остудить и посыпать сахарной пудрой.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

250 г муки-крупчатки, 125 г масла, соль на кончике ножа, 30 г сахара, 1 желток, 2 столовые ложки воды, 1 стручок ванили, 750 г творога, 4 столовые ложки растительного масла, 300 г сахара, 3 желтка, 40 г картофельного крахмала, 3 белка.

Муку просеять на доску, добавить масло, сахар, соль, желток, воду и замесить песочное тесто. Завернуть тесто в фольгу и поместить на 1 час в холодильник.

Творог, желтки, сахар, растительное масло, картофельный крахмал и сердцевину стручка ванили растереть в пышную пену. Белки взбить в тугую пену и осторожно подмешать в творожную массу. Песочное тесто раскатать и выложить им дно и стенки формы. Распределить на нем творожную массу.

Выпекать пирог 50–60 минут в духовке, разогретой до 180 градусов. Последние 10 минут дверцу духовки держать приоткрытой.

ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ВАНИЛИНОМ

10 яиц, 10 чайных ложек сахара, 10 чайных ложек муки, ванилин.

Кастрюлю с яйцами, сахаром и ванилином поставить на небольшой огонь и массу взбить, затем снять с плиты и, растирая, всыпать муку. Полученную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму (она должна занять не более половины ее вместимости) и подрумянить в духовке.

ПИРОГ «КАПРИЗ»

Для теста: *300 г муки, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 50 г молока, 3 желтка, 1 ложка сахара, щепотка соли.*

Для начинки: *150 г абрикосового джема, 3 белка, 150 г сахара, 50 г миндаля.*

Масло растереть с желтками, сахаром, солью, смешать с мукой, добавить разведенные в молоке дрожжи, тщательно вымесить тесто, раскатать его в виде овальной лепешки, положить на противень, наколоть вилкой, дать подойти и испечь в горячей духовке при температуре 180–200 градусов до зарумянивания.

Охлажденную лепешку намазать джемом, сверху положить взбитые в стойкую пену белки с сахаром, посыпать рубленным миндалем или другими орехами и зарумянить в духовке в течение 5 минут.

ПИРОГ С КУРАГОЙ

Для теста: *2 тонких стакана пшеничной муки высшего сорта, 250 г сливочного маргарина или масла, 1 тонкий стакан сахара, 1 яйцо, соль и сода на кончике ножа, 1 чайная ложка сока лимона, цедра 0,5 лимона*

Для начинки: *500 г кураги, 3 столовые ложки сахарного песка, 1 столовая ложка сухарей.*

Для заливки: *150 г сметаны, 2 яйца, 1 белок.*

Для смазки: *1 желток.*

Песочное тесто (способ приготовления см. в конце сборника) раскатать слоем толщиной 1 см и положить в круглую форму или сковороду. На него ровным слоем выложить курагу и залить ее сметаной, смешанной с сахаром и взбитым яйцом. Красиво оформить и смазать желтком бортик.

Начинка: курагу перебрать, промыть, залить водой, чтобы она только покрывала курагу, добавить 2 столовые ложки сахара, припустить до мягкости, сироп отцедить.

Выпекать пирог при температуре 200–210 градусов до готовности.

ПЕННЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

12 крупных яблок, 1 стакан сахара, 8 белков, сахарная пудра.

Яблоки испечь, протереть, смешать с сахаром и взбитыми в стойкую пену белками. Массу выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое жаростойкое блюдо и подрумянить в духовке, затем посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

400 г грецких орехов, 1 стакан сахара, 10 яиц, 10 чайных ложек муки, взбитые сливки.

Грецкие орехи смолоть, желтки растереть с сахаром и, продолжая растирать, всыпать орехи, муку, ввести взбитые белки. Полученную массу выложить в смазанные маслом и посыпанные мукой две одинаковые формы и подрумянить в духовке.

Когда бисквиты остынут, выложить один из них на блюдо, покрыть взбитыми сливками, накрыть вторым бисквитом и облить помадкой или глазурью.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта.*

Для начинки: *400 г творога или сырковой массы, 1 столовая ложка сахара, 1 желток, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка муки.*

Для смазывания: *1 желток.*

Замесить дрожжевое тесто (способ приготовления см. в конце сборника) и поставить в теплое место для брожения. Дважды обмять тесто, затем раскатать слоем толщиной 0,8 см в виде круглой лепешки и положить в круглую форму или на сковороду, обильно смазанную маслом.

На тесто выложить ровным слоем начинку, поверх нее переплести фигурные полоски теста. Смазать пирог желтком, украсить изюмом или курагой, черносливом, орехами. Выпекать в духовке при температуре 200 градусов до готовности.

ПИРОГ ИЗ РУБЛЕНОГО ТЕСТА С ЯБЛОКАМИ

Для теста: *400 г муки, 2 яйца, 200 г масла, 1 стакан сметаны, 0,25 стакана сахара.*

Для начинки: *10 яблок, 150 г молотых орехов, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 2 желтка.*

Приготовить рубленое тесто (способ приготовления см. в конце сборника), раскатать его и переложить на большую сковороду. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, смешать с молотыми орехами, сахаром, сметаной, соединить с желтками. Начинку выложить на тесто, защипнуть пирог, смазать его яйцом и подрумянить в духовке.

ПИРОГ «МРАМОРНЫЙ»

1 стакан муки, 10 яиц, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана сливок, 100 г шоколада, ванилин, шоколадная помадка или готовая шоколадная паста.

Желтки растереть с сахаром, ванилином, добавить, не переставая растирать, размягченное масло, муку, сливки, ввести белки. Тесто разделить на две равные части, в одну из которых насыпать тертый шоколад и перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать мукой и выложить в нее тесто слоями, чередуя белое и шоколадное. Пирог подрумянить в

духовке, выложить на блюдо, дать остыть и покрыть шоколадной помадкой или пастой.

СМОРОДИНОВЫЙ ПИРОГ

200 г муки-крупчатки, 100 г масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 500 г смородины, 3 желтка, 100 г сахара, 125 г очищенного молотого миндаля, 3 белка, 4 столовые ложки сахарной пудры.

Муку просеять на доску, добавить масло, сахар, яйцо и замесить тесто. Завернуть тесто в фольгу и поместить на 2 часа в холодильник.

Смородину очистить от плодоножек, промыть и дать воде стечь. Желтки с половиной сахара растереть добела, добавить миндаль. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену, затем соединить с растертым желтком. В заключение положить смородину и перемешать.

Тесто раскатать на посыпанной мукой доске в лепешку и выложить ей дно и стенки формы. Дно наколоть вилкой, разложить поверх начинку, выровнять верх. Пирог выпекать 40 минут в духовке при температуре 200 градусов. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ

Для теста: *30–50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта (столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны).*

Для начинки: *2 стакана земляники (малины, черники, голубики, яблок или др. свежих фруктов и ягод), 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 2 чайные ложки сахара.*

Для смазывания: *1 желток.*

Замесить дрожжевое тесто (способ приготовления см. в конце сборника), поставить его в теплое место для брожения. Когда поднимется, сделать обминку; повторить ее дважды. Раскатать тесто в виде круглой лепешки толщиной 0,9 см и перенести на противень, сковороду или форму, смазанную маслом.

На тесто насыпать ровным слоем ягоды или мелко нарезанные фрукты и равномерно залить сметаной, взбитой вместе с сахаром и яйцом. Бортик красиво оформить, смазать желтком. Пирог выпекать при температуре 200 градусов до

готовности.

Основные виды теста и способы их приготовления

1. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

30—50 г дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина или масла, 2–3 столовые ложки сахарного песка, соль на кончике ножа, 1,5 столовой ложки растительного масла, 700–800 г пшеничной муки высшего сорта (столько, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны).

БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

В молоке развести дрожжи, добавить 1–1,5 чайной ложки сахара и поставить в теплое место. Маргарин нарезать кусочками, растопить в большой кастрюле. В растопленный маргарин добавить 2 столовые ложки сахарного песка, соль и, помешивая, немного охладить, после чего добавить молоко.

В кастрюлю через ситечко просеять муку, вылить вспенившиеся дрожжи, аккуратно перемешивая их с мукой, но не давая соприкасаться с растопленным жиром. Замесить тесто в течение 5–8 минут, вымешивая его ложкой строго в одном направлении. Тесто должно быть без комков, однородное, средней консистенции.

Замешанное тесто подпылить сверху мукой, прикрыть холщовой салфеткой и оставить в теплом месте для брожения на 3–4 часа, вымешивая его (обминая) через каждый час.

ОПАРНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Дрожжи растворить в подогретом до 35 градусов молоке или воде, всыпать половину от нормы просеянной муки и тщательно растереть, чтобы не было комков. Опару поставить для брожения в теплое место на 3 часа. Готовность опары определяется обилием пузырьков на ее поверхности.

Когда опара немного осядет, добавить к ней остальные продукты и замесить тесто. Тесто оставить для подъема на 2–4 часа (за это время его 1 раз обминают).

Мелкие изделия из теста следует выпекать 10–15 минут при температуре 230–250 градусов, крупные – 20–25 минут при температуре 210–220 градусов.

2. ПРЕСНОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО

350 г пшеничной муки высшего сорта, 90 г сливочного масла, 15 г сахара, 1 яйцо, 75 г молока или сливок, 30 г сметаны, 4 г соли, 3 г соды.

Масло растопить, добавить сливки, сметану, яйцо, соль, сахар, все перемешать. Всыпать муку, смешанную с содой, замесить однородное пластичное тесто.

Применение. Это классическое тесто для курника, оно быстро, легко и удобно готовится. Кроме того, его рецепт часто используют при приготовлении пирогов и мелких закусочных (величиной с грецкий орех) пирожков.

3. ПРЕСНОЕ РУБЛЕНОЕ ТЕСТО

2 тонких стакана пшеничной муки высшего сорта, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль на кончике ножа.

Муку насыпать на доску горкой, в центр положить масло, рубить ножом, одновременно смешивая муку с маслом, добавить щепотку соли и сметану, равномерно перемешать до получения однородного теста.

Применение. Из этого теста выпекают пирожки, коржи для пирожных и тортов. В отличие от классического слоеного рубленое тесто готовить гораздо быстрее, но по качеству изделия из него значительно уступают слоеному.

4. СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

500 г пшеничной муки высшего сорта, 360 г сливочного масла самого высшего качества (не крестьянского и не любительского), 1 сырое яйцо, 1 стакан кефира, 1/3 чайной ложки соли.

Из муки, кефира и соли замесить однородное вязкое упругое тесто, охладить. К маслу добавить 1–2 столовые ложки муки и слегка размять. Тесто раскатать в виде квадрата, в центр его положить масло, завернуть в виде конверта, защипнуть края, раскатать в виде прямоугольника, сложить вдвое, концы защипнуть, тесто снова сложить вдовое и положить на холод на 30 минут. Затем тесто снова раскатать в виде прямоугольника, два раза сложить и положить на холод на 2 часа. После этого снова раскатать, сложить вчетверо, вынести на 30 минут на холод, и использовать для дальнейшей работы.

Применение. Из слоеного пресного теста выпекают коржи для тортов и пирожных, изготавливают пироги и пирожки с мясом, рыбой, брынзой, свежими ягодами и проч.

5. ПРЕСНОЕ ТЕСТО

2 тонких стакана пшеничной муки высшего сорта, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны или кефира, соль на кончике ножа.

Масло растереть добела, влить кефир, посолить, перемешать, всыпать муку и замесить однородное пластичное тесто, затем прикрыть его салфеткой и дать 20 минут постоять.

Применение. Из пресного теста лучше всего выпекать коржи для тортов и пирожных, сладкие и закусочные пироги, а также пирожки, рулеты, печенья и многое другое.

6. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

2 тонких стакана пшеничной муки высшего сорта, 250 г сливочного маргарина или масла, 1 тонкий стакан сахара, 1 яйцо, соль и сода на кончике ножа, 1 чайная ложка сока лимона, цедра 0,5 лимона.

Масло или маргарин растереть добела, добавить мелкий сахар или пудру, растереть с маслом до однородности, влить яйцо. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара, затем добавить соль, соду, сок и натертую на мелкой терке цедру лимона, перемешать, всыпать муку и замесить мягкое пластичное тесто.

Применение. Из песочного теста выпекают сладкие пироги с яблоками, творогом, курагой.

ТОРТЫ

10 рецептов быстрых тортов

КОМАНДИРСКИЙ

Тесто: *300 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 3 стакана муки.*

Тесто замесить, разделить на три коржа и испечь. Когда коржи остынут, промазать кремом. Верх торта можно украсить свежими или консервированными ягодами.

Крем: *300 г повидла или джема, 200 г сметаны.*

Сметану тщательно взбить с джемом (повидлом).

СЕМИСТАКАННИК

Тесто: *1 стакан яиц (6 шт), 1 стакан сахару, 1 стакан сметаны, 1 стакан маргарина, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан крахмала, 1 стакан муки, 1 стакан сухого молока.*

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин, сметану, соду. Всыпать сухое молоко, муку и крахмал. Все перемешать, выпечь 2 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Крем: *2 столовые ложки сахара, 1/2 стакана сливок, 1/2 чайной ложки крахмала, 1/2 яйца.*

Сахар, крахмал и яйца смешать, добавить сливки и поставить на огонь. Нагреть почти до кипения, непрерывно помешивая. Снять с огня, охладить.

ГЕРАКЛ

Тесто: *100 г маргарина, 2 яйца, 1 стакан сахара, ванилин, соль, 2 стакана хлопьев «Геркулес».*

Яйца растереть с сахаром и мягким маргарином, добавить ванилин, щепотку соли и подсушенные в духовке хлопья. Все перемешать, выложить в форму и испечь.

Остывший корж намазать сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпать сахарной пудрой.

ЦИТРУСОВЫЙ

Тесто: *1,5 стакана сметаны, 9 яиц, 1,4 стакана муки, 0,5 стакана сахара, цедра 1 лимона или апельсина.*

Сметану соединить с мукой и, размешивая, довести до кипения. Когда остынет, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, размешать и ввести взбитые белки.

Полученную массу вылить в смазанную маслом форму и подрумянить в духовке. Подавать с вареньем и сливками.

ЗИМНИЙ

Тесто: *500 г сахара, 500 г сметаны, 3 стакана муки, 1 чайная ложка соды.*

Замесить тесто, разделить на три части и выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх украсить цукатами или фруктами.

Крем: *0,5 л молока, 300 г масла, 500 г сахара.*

Молоко с сахаром варить до светло-коричневого цвета. Снять с огня, остудить, добавить сливочное масло.

ЛАКОМКА

Тесто: *1/2 стакана мягкого масла, 2 столовые ложки меда, 2 яйца, 2,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, 1 стакан сахара.*

Мед растопить, добавить соду. Когда поднимется пена, снять с огня и постепенно всыпать сахар, муку, яйца. Замесить тесто, выпечь 4 коржа. Коржи остудить, промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Крем: *1 стакан сахара взбить с 300 г сметаны.*

ЮБИЛЕЙНЫЙ

Тесто: *4 яйца, полстакана сахара, 300 г масла, 1/2 чайной ложки соды, 2 стакана муки, 200 г орехов, соль.*

Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло, соль, муку и замесить тесто. Готовое тесто разделить на 5 частей, раскатать на лепешки и выпечь. Остывшие коржи промазать кремом, посыпать орехами и соединить.

Крем: *4 белка, 1/2 стакана сахара, варенье.*

Белки взбить с сахаром, добавить варенье.

СТАКАННИК

Тесто: *1 стакан сахара, 1 стакан яиц (6 шт), 1 стакан масла (200 г), 1 стакан сметаны, 1 стакан мака (или – изюма, орехов), 1 чайная ложка соды, мука.*

Все продукты перемешать, добавляя муку так, чтобы получилась консистенция густой сметаны, и дать постоять полчаса. Выпекать 25–30 минут. Дать остыть в форме, после чего перевернуть на блюдо и украсить по своему усмотрению.

На вкус и цвет товарищи… Есть! Торты классические

АРКТИКА

Тесто: *1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 6 желтков.*

Желтки с сахаром положить в кастрюлю и, взбивая, нагреть на водяной бане до температуры 50 градусов. Затем, продолжая взбивать, охладить полученную массу и размешать с мукой. Выпечь корж, дать ему остыть и разрезать на два пласта. Нижний пласт покрыть вареньем, затем кремом и накрыть вторым пластом. Верх торта обмазать кремом и украсить цукатами или дольками свежих фруктов.

ВОДОЛАЗ

Тесто: *3 яйца, 300 г маргарина, 3 стакана муки, 1 стакан сахара, 75 г свежих дрожжей.*

Муку с маргарином порубить, затем взбить яйца и дрожжи. Все соединить, слепить колобок и опустить его в воду. Когда он всплывет – обсушить полотенцем и вкатать в него сахар. Затем разделить на 3 части, испечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом.

Крем: *1 стакан сметаны взбить с 1/2 стакана сахара.*

ПЕСОЧНЫЙ

Тесто: *150 г масла, 1/3 стакана сахара, 1,5 стакана муки, 1 яйцо.*

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное масло, всыпать муку и замесить тесто. Из теста раскатать круглую лепешку толщиной 1 см, испечь в духовке и охладить. Готовый корж покрыть слоем джема. Из бумаги или картона сделать вокруг коржа бортик высотой 3–4 см и выложить крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить фрукты. Через час бумажный бортик можно снять.

Крем: *1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 г ванильного сахара взбить.*

ПРАГА

Тесто: *1 стакан сахара, 1 яйцо, 1/2 банки сгущенки, 1 стакан сметаны, 1,5–2 стакана муки, 3 чайные ложки какао, 1/2 чайной ложки соды.*

Желтки растереть с половиной сахара. Белки взбить с остальным сахаром, влить в них сгущенное молоко, добавить сметану, соду, всыпать муку, какао. Все размешать, выложить в форму и выпекать 50 минут при температуре 200 градусов. Охладив торт, разрезать его на 3–4 пласта. Каждый пласт промазать кремом, верх покрыть глазурью и украсить кусочками шоколада.

Крем: *1/2 банки сгущенки взбить с 100 г сливочного масла.*

Глазурь: *2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки какао, 3 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.*

Сметану кипятить до загустения, прибавить какао, сахар, масло и опять кипятить до загустения.

НЕЖНОСТЬ

Тесто: *2 стакана сметаны, 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 3 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки водки, 2 стакана муки, 2 столовые ложки какао, 1 чайная ложка соды.*

Яйца растереть с сахаром, добавить водку, сметану, погашенную уксусом соду и всыпать в крахмал и муку. Замесить тесто, разделить на 2 части, в одну из которых добавить какао. Испечь 2 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, верх покрыть глазурью и нанести кремом рисунок.

Крем: *125 г молока, 100 г сахара, 2 столовые ложки муки.*

Молоко смешать с мукой, вскипятить, всыпать сахар, взбить, влить 1 столовую ложку водки, вскипятить.

Глазурь: *2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки какао, 50 г сливочного масла.*

Сметану кипятить до загустения, после чего прибавить какао, сахар, масло и снова кипятить до загустения.

ЕЛЕНА ПРЕКРАСНАЯ

Тесто: *120 г масла, 180 г муки, 100 г сахара, 1 желток, 3 ложки сметаны.*

Замесить тесто, выпечь 5 коржей, промазать их кремом и заглазировать шоколадом.

Крем: *50 г молока, 120 г масла, 200 г грецких орехов, 150 г сахара, ванилин.*

Орехи два раза пропустить через мясорубку, залить горячим молоком, добавить масло, сахар, ванилин и хорошо вымешать.

ИМПЕРАТОРСКИЙ

Тесто: *50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, 1/4 чайной ложки соли, 1 столовая ложка меда, 1 стакан сахара, 2 стакана муки.*

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, мед, соль, соду, поставить на огонь и варить до появления пузырей, без остановки помешивая. Затем снять с огня, всыпать муку, замесить тесто, выпечь 8 лепешек до розового цвета. Готовые лепешки промазать кремом, украсить цукатами и кусочками шоколада.

Крем: *1 банка вареной сгущенки, 200 г сливочного масла.*

ТВОРОЖНЫЙ

Тесто: *100 г муки, 40 г сахарной пудры, 80 г масла, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки соды, 50 г сметаны.*

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное масло, сметану, соду и муку. Вымесить тесто средней консистенции, раскатать его в пласт по размеру противня и печь до готовности. Достав из духовки, покрыть начинкой и допечь.

Из белков и сахара взбить стойкую пену и украсить ею верх торта.

Торт поместить в духовку еще на несколько минут, чтобы белки подрумянились.

Начинка: *полкило творога, 25 г манной крупы, 2 яйца, 100 г сметаны, 150 г сахара.*

Свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахар, манную крупу, желтки и сметану. Все вымесить до образования однородной гладкой массы. 2 белка взбить в пену и ввести в начинку.

ДОМАШНИЙ

Тесто: *400 г муки, 400 г маргарина, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 чайная ложка уксуса, шепотка соли.*

Маргарин руками растереть с мукой, добавить воду, яйцо,

соль, уксус. Замесить тесто, испечь тонкие сочни, промазать их кремом и поставить под пресс на 5 часов.

Крем: *200 г масла и 1/2 банки сгущенки соединить и взбить.*

ДЕРЕВЕНСКИЙ

150 г сахара, 150 г масла, 200 г молотого мака, 4 желтка, 45 г мелко нарезанных цукатов из лимонной корки, 6 белков, масло и панировочные сухари для смазки и обсыпки формы.

Для украшения: *4 столовые ложки сахарной пудры.*

Форму для торта смазать маслом и обсыпать сухарями, духовку разогреть до 200 градусов.

Масло с сахаром растереть в пену, постепенно ввести желтки, затем мак и лимонные цукаты.

Белок взбить в густую пену и подмешать в маковую массу. Тесто выложить в форму, выровнять поверхность и выпекать 40–45 минут.

Торт остудить, накрыть ажурной салфеткой и посыпать сахарной пудрой, после чего осторожно снять салфетку.

МЕЧТА

Тесто: *1 стакан сахара, 3 желтка, 150 г масла, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 чайной ложки соды, 1,5 стакана муки.*

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, соду, натертое на терке масло и всыпать муку. Замесить тесто, разделить его на 5 частей. Выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх торта украсить дольками апельсинов.

Крем: *3 белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 столовые ложки сиропа.*

Все взбить в однородную массу.

Снесла курочка яичко. Белковые торты

БЕЛКОВЫЙ

Тесто: *1 стакан сахара, 4 белка, 1 стакан варенья, 1 г ванильного сахара.*

Яичные белки взбить с сахаром в стойкую пену, добавить ванильный сахар. Полученную массу выложить в формы в виде двух круглых лепешек (толщиной 1 см) и выпекать при температуре 110–120 градусов в течение получаса.

Готовые лепешки промазать вареньем. Сверху торт украсить фруктами и ягодами.

ТОРТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

Основа: *1 готовый бисквитный корж, несколько ложек апельсинового или яблочного сока, 1 большой «семейный» брикет ванильного мороженого.*

Белковая масса: *7 белков, 100 г сахара.*

Белки и сахар взбить в крепкую пену.

Готовый бисквитный корж выложить на круглый противень, сделать несколько проколов вилкой и пропитать 4–5 ложками апельсинового или яблочного сока. Большой брикет ванильного мороженого нарезать на кусочки, величиной в 2 см и, выложив на корж, украсить белковой массой. Духовку разогреть до 220 градусов. Поднос с тортом поставить в духовку на нижний уровень и подрумянить в течение 5 минут. Затем вынуть, украсить фруктами и сразу же подать на стол.

Примечание. Блюдо можно есть замороженным, как торт-мороженое.

БЕЛКОВЫЙ

200 г масла, 1 стакан сахара, 0,5 лимона, 9 белков, 1,5 стакана муки, 200 г изюма.

Масло растереть и, продолжая растирать, добавить муку, сахар, лимонную цедру, сок, изюм. Ввести взбитые белки. Всю массу выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и подрумянить в духовке. Подавать со сливками или молоком.

ТОРТ БАНАНОВЫЙ

Корж: *3 белка, соль, 2/3 стакана сахара.*

Начинка: *5 бананов, 1 пакетик ванильного пудинга, 1,5 стакана нежирных сливок, 1 стакан нежирного молока, 3 столовые ложки яблочного желе.*

Взбить белки с солью до образования воздушной массы и, продолжая взбивать, добавить 2 столовые ложки сахара.

На противень положить фольгу. Половину белковой массы выложить на фольгу в виде круга так, чтобы образовалась основа толщиной в полтора сантиметра. Оставшуюся массу распределить по краям основы, чтобы образовался бортик высотой 4 см.

Печь корж 3,5 часа, затем надо выключить духовку и оставить его остывать на 30 минут, после чего корж вынуть и полностью остудить. Снять корж с фольги и переложить на блюдо.

Нарезать полтора банана тонкими ломтиками и выложить их на дно раковины из меренги. Отдельно приготовьте пудинг, как указано в рецепте на пакетике, используйте при этом только 1 стакан молока. Аккуратно влить взбитые сливки в пудинг, после чего залить полученной смесью банановую начинку.

На слабом огне подогреть яблочное желе, пока не растает, после чего снять с огня и охладить. Оставшиеся бананы разрезать тонкими ломтиками, уложить поверх начинки и смазать яблочным желе.

Торты из меренг

ТОРТ С ОРЕХАМИ И АПЕЛЬСИНАМИ

Коржи: *4 белка, 1 стакан сахара.*

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок.

Из полученной массы сформировать 3–4 круглых коржа с отверстием в середине. Коржи поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течение 2 часов при температуре 100 градусов.

Коржи намазать кремом, положить один на другой и слегка надавить. Поверхность и края торта обмазать кремом, посыпать ядрами орехов, украсить дольками апельсинов.

Крем: *600 г сливочного масла, 300–400 г сахарной пудры, 100 г какао-порошка, 2 столовые ложки молотого кофе, 8 желтков, 70 г молока.*

Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, продолжая растирать, добавить постепенно по одному желтку. В крем добавить апельсиновые цукаты или кусочки свежих апельсинов.

Кофе залить молоком, довести до кипения и 3 минуты подержать на медленном огне, потом охладить и, не процеживая, добавить в крем.

Для отделки: *1 стакан ядер обжаренных и измельченных орехов, 2 апельсина.*

ТОРТ «НЕВЕСТА»

Коржи: *4 белка, 1 стакан сахара.*

Для начинки: *1 стакан варенья.*

Для отделки: *сливочный крем.*

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок. Из полученной массы испечь 2–3 коржа, а также 10–15 небольших меренг для оформления торта. Коржи и меренги поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течение 2 часов при температуре 100 градусов.

Коржи охладить, склеить их вареньем. Поверхность покрыть тонким слоем сливочного крема. Края торта оформить мелким печеньем из меренг.

СВАДЕБНЫЙ

Корж: *8 яиц, 2 стакана сахара.*

8 белков охладить и взбить в густую пену вместе с сахаром. На противень положить кальку и выложить взбитые белки небольшими порциями, после чего поставить на маленький огонь в духовку и сушить до готовности.

Крем: *400 г сливочного масла, 1 банка сгущенки, 1 стакан очищенных грецких орехов.*

Масло перемешать со сгущеным молоком, всыпать орехи. Массу взбить до пышного состояния.

Собирать торт в той же посуде, в которой будете подавать на стол. Каждое безе смазать кремом и укладывать на блюдо горкой. Оставшимся кремом обмазать горку, сверху посыпать орехами.

ТОРТ «ЛЮДМИЛА»

Коржи: *8 белков, 2 стакана сахара.*

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок. Из полученной массы сформировать 4 коржа.

Коржи поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течение 2 часов при температуре 100 градусов.

Крем: *600 г сливочного масла, 300–400 г сахарной пудры, 100 г какао-порошка, 2 столовые ложки молотого кофе, 8 желтков, 70 г молока.*

Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, продолжая растирать, добавить постепенно по одному желтку.

Кофе залить молоком, довести до кипения и 3 минуты подержать на медленном огне, потом охладить и, не процеживая, добавить в крем.

Коржи промазать кремом, положить один на другой, слегка надавить. Поверхность и края торта смазать кремом, нанести рисунок из оставшегося крема и поставить на 2 часа в холодильник.

ЗЕМЛЯНИЧКА

Коржи: *4 белка, 1 стакан сахара.*

Белки взбить без сахара до получения стойкой пены, затем, не переставая взбивать, всыпать тонкой струйкой сахарный песок.

Из полученной массы сформировать 3 круглых или овальных коржа, а также 10–15 небольших меренг для оформления бортика. Коржи поставить в только что зажженную духовку и медленно выпекать в течение 2 часов при температуре 100 градусов.

Остывшие коржи прослоить кремом. Бортик торта оформить мелкими меренгами. Поверхность торта покрыть ровным слоем крема, сверху выложить ягоды земляники.

Крем: *600 г сливочного масла, 300–400 г сахарной пудры, 100 г какао-порошка, 2 столовые ложки молотого кофе, 8 желтков, 70 г молока.*

Масло растереть с сахарной пудрой и какао-порошком и, продолжая растирать, добавить постепенно по одному желтку.

Необыкновенное – рядом. Торты оригинальные

ВЕРА

Тесто: *1 стакан сахара, 150 г масла, 3 желтка, 2 стакана муки.*

Желтки растереть с сахаром, добавить мягкое масло, сметану, всыпать муку, раскатать лепешки (как можно тоньше) и выпечь. Готовые сочни промазать горячим кремом, сверху поставить груз.

Крем: *300 г ирисок, 200 г масла, 1/2 чайной ложки соды, 1–1,5 стакана молока, 1/2 стакана сахара.*

Ириски, молоко и соду кипятить 15–20 минут, затем добавить масло, сахар и кипятить еще 20 минут.

ЭКЗОТИКА

Тесто: *150 г сахара, 6 яиц, 100 г муки, 250 г взбитых сливок.*

Из яиц, сахара и муки замесить тесто и испечь корж. Когда корж остынет, разрезать его на 2 пласта. В обеих половинах сделать по глубокой выемке, наполнить их взбитыми сливками и сложить вместе. Верх покрыть глазурью.

Глазурь: *2 столовые ложки сметаны кипятить до загустения, прибавить 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки какао, 50 г сливочного масла и снова кипятить до загустения.*

СНЕЖНАЯ ГОРКА

Полкило готового печенья (квадратного или прямоугольного) положить на полиэтиленовую пленку и обмакивать в молоко, раскладывая прямоугольником: по 5 штук в длину и ширину. Сверху промазать кремом. Затем опять – слой печенья (по 4 штуки в длину и ширину) и слой крема и т. д. Последний слой печенья – всего 5 штук – положить на верхушку горы и сверху выложить крем. Когда все готово, боковые стенки полиэтиленовой пленки нужно поднять и соединить сверху в форме шалаша, после чего положить в холод на несколько часов. Достав из холодильника, залить гору глазурью и остудить.

Крем: *6 творожных сырков, 1 стакан сахара, 200 г масла.*

Масло размягчить, добавить сырки и сахар, и все взбить.

Глазурь: *2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки какао, 3 столовые ложки сахарного песку, 50 г сливочного масла.*

Сметану кипятить до загустения. Добавить какао, сахар, масло и снова кипятить до загустения.

ПОЛЕННИЦА

Тесто: *150 г масла, 1,5 стакана муки, 1,5 стакана воды, 6 яиц.*

В горячую воду положить масло и довести до кипения. Когда вскипит, всыпать муку, помешивая. Тесто остудить, добавить взбитые яйца и перемешать. Тесто выложить на противень, смазанный маслом, в виде небольших продолговатых порций, и выпечь. Готовые «поленья» обмакнуть в крем и выложить на блюдо в виде поленницы. Сверху облить кремом, посыпать тертым шоколадом.

Крем: *1 стакан сахара взбить с 1 стаканом сметаны.*

ОРЕХОВЫЙ

Основа: *150 г сахара, 160 г масла, 1 яйцо, щепотка соли.*

Начинка: *300 г муки высшего сорта, 200 г сахара, 20 г масла, 250 г крупно порубленных ядер грецких орехов, 1/4 л сливок, 1 желток.*

Основа. Масло, яйца, соль и сахар растереть в пену. Добавить просеянную муку и замесить песочное тесто. Тесто накрыть и поставить на 2 часа в холодильник.

Две трети теста раскатать в тонкую лепешку, выложить в форму, сделав края теста немного выше стенок. Оставшееся тесто раскатать в круглую лепешку диаметром 24 см. Духовку разогреть до 200 градусов.

Начинка. В кастрюле растопить масло, затем положить сахар и, непрерывно помешивая, уварить смесь до состояния светло-коричневой карамели. Добавить сливки, рубленые орехи, еще немного проварить и дать остыть.

На тесто в форме выложить ореховую начинку и накрыть ее второй лепешкой из теста. Верх торта смазать взбитым желтком; выступающие края теста прижать к верхнему пласту. Верх торта наколоть вилкой и выпекать 30–40 минут.

Были цветочки, будут и… Фруктовые торты

БЕЗДЕЛИЦА

Тесто: *3 желтка, 300 г масла, 300 г сметаны, 100 г сахара, 400 г муки, 1/2 чайной ложки соды.*

Начинка: *полкило яблок, 200 г сахара, 3 белка.*

3 желтка растереть вместе с 100 г сахара, соединить с мягким маслом, сметаной, содой и мукой.

Вымесить тесто до густоты сметаны и выпечь.

Очищенные от кожуры яблоки разрезать на дольки и варить в подслащенной воде 3–5 минут, после чего вынуть и дать стечь жидкости.

3 белка взбить с 200 г сахара до густой пены.

На охлажденный корж выложить яблоки и полить взбитыми белками. На три минуты поставить в духовку на медленный огонь.

Примечание. Вместо яблок можно использовать мармелад или варенье.

ЧЕРНОСЛИВОВЫЙ

Тесто: *200–250 г муки, 100 г сахара, 2 яйца, 100 г толченых орехов, 100 г жидкого меда, сок одного лимона, 1/2 чайной ложки соды.*

Яйца растереть с сахаром, соду перемешать с лимонным соком, добавить мед и орехи, замесить тесто, как на оладьи, и испечь 3 коржа.

Крем: *500 г чернослива, 200 г масла или 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахару, 1 стакан орехов.*

Чернослив замочить на 5 часов, после чего отделить от косточек и пропустить через мясорубку. Добавить орехи и взбитую сметану с сахаром. Крем хорошо взбить и смазать им коржи.

ЯБЛОЧНЫЙ

Тесто: *300 г сливочного масла, 4 яйца, 2 стакана сахарной пудры, 1,75 стакана муки.*

Начинка: *яблоки, миндаль, цедра 1 лимона, коринка.*

Масло растереть, добавить взбитые яйца, сахарную пудру, муку, все вымесить и раскатать тесто. Вырезать из теста 2 лепешки – одну по размеру большого блюда, а вторую – поменьше. Большую лепешку положить на смазанное маслом и посыпанное мукой большое огнеупорное блюдо, покрыть ломтиками очищенных яблок, пересыпая их сахарной пудрой, шинкованным подрумяненным миндалем, коринкой и лимонной цедрой. Затем все накрыть сверху второй лепешкой, края лепешек соединить, защипнуть и смазать яйцом. Торт подрумянить в духовке.

АНАСТАСИЯ

Тесто: *1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, уксус, ванилин.*

Яйца взбить с сахаром до образования пышной массы, влить туда сметану, гашенную в уксусе соду, добавить муку и щепотку ванилина. Все перемешать до образования однородной массы.

Духовку несильно разогреть вместе с формой. Форму вынуть, смазать маслом, посыпать мукой и вылить в нее тесто. Выпекать 40 минут, пока корж не приобретет коричневый цвет.

Крем: *1 банка сгущенки, 150 г сливочного масла, 1 стакан очищенных грецких орехов, 200 г чернослива.*

Масло взбить со сгущенкой. Чернослив залить на час горячей водой и мелко нарезать. Грецкие орехи прокалить на сковороде. Все соединить.

Готовый корж разрезать на 2 части. Нижнюю часть обильно смазать кремом, накрыть коржом и покрыть глазурью.

Глазурь: *2 чайные ложки какао, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.*

Сметану кипятить до загустения, после чего добавить к ней какао, сахар, масло и снова кипятить до загустения.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Основа: *280 г сахара, 7 желтков, натертая цедра и сок 2 апельсинов, 7 белков, 30 г муки-крупчатки, 80 г бисквитной крошки, 280 г молотого миндаля, масло и панировочные сухари для смазки и обсыпки формы.*

Для украшения: *200 г апельсинового желе, 100 г жареных миндальных хлопьев, 7 кружочков глазированного апельсина.*

Форму смазать маслом и обсыпать сухарями, духовку

разогреть до 200 градусов.

Желтки с половиной сахара растереть добела. Добавить апельсиновую цедру и сок.

Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с растертыми желтками. В массу понемногу всыпать просеянную муку, миндаль и бисквитную крошку. Тесто вылить в форму и выровнять верх. Выпекать 30–40 минут. Готовую основу остудить.

Апельсиновое желе разогреть, обмазать им торт, обсыпать миндальными хлопьями и украсить половинками кружков апельсина.

ГРУШЕВО-ТВОРОЖНЫЙ

Основа: *125 г муки-крупчатки, 60 г масла, 50 г сахарной пудры, 1/2 чайной ложки ванильного сахара, щепотка соли, 1 желток.*

Начинка: *50 г грушевой (можно и обыкновенной) водки, 500 г груш из компота, 500 г мягкого творога, сок от 1 лимона, 125 г сахара, 6 пластинок желатина, 2 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки дробленого засахаренного миндаля, 1/4 л жирных сливок, 2 столовые ложки смородинового желе.*

Из просеянной муки, масла, ванильного сахара, сахарной пудры, желтка и соли замесить тесто. Завернуть в фольгу и на 2 часа положить в холодильник.

Духовку разогреть до 200 градусов.

Тесто раскатать и выложить им дно и стенки формы, после чего поставить в духовку на 20 минут.

Грушам дать стечь и сбрызнуть их грушевой водкой.

Набухший в воде и отжатый желатин развести в горячем грушевом компоте и добавить в творог.

Сверху на выпеченную основу торта уложить груши, затем накрыть их творожной массой, выровнять верх и дать застыть.

Сливки с сахаром взбить в крутую пену (1 чашку взбитых сливок отложить). В остальные взбитые сливки вмешать 3 столовые ложки миндаля и 1 столовую ложку желе, и этой массой намазать верх торта.

Торт украсить розочками из отложенных взбитых сливок, миндалем и кусочками смородинового желе.

АНАНАСОВЫЙ

Основа: *6 желтков, 150 г сахара, 100 г муки высшего сорта, 60 г картофельного крахмала, 50 г растворимого шоколадного порошка, 50 г очищенного молотого миндаля, 50 г масла.*

Крем: *1/2 л молока, 160 г сахара, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 1 столовая ложка рома, 250 г размягченного масла, 8 пластин ананаса из компота, 8 глазированных черешен, 100 г жареных миндальных хлопьев.*

Форму для торта смазать маслом. Духовку разогреть до 180 градусов.

Желтки с 1/3 сахара растереть добела. Белки с остальным сахаром взбить в тугую пену. Просеянную муку смешать с картофельным крахмалом и шоколадным порошком и перемешать с молотым миндалем.

Взбитый белок осторожно смешать с желтковой пеной и подмешать мучную смесь. Затем подмешать в тесто растопленное масло, выложить его в форму и выпекать 40 минут. Готовую основу остудить и дать 2 часа постоять. Из порошка для пудинга, молока и сахара сварить пудинг согласно рецепту на пакетике. Пудинг остудить, периодически помешивая.

Масло с ромом растереть в пену и по ложке подмешать в него остывший пудинг.

Бисквитную основу разрезать на 3 пласта.

Кусочкам ананаса дать стечь, нарезать на равные доли и 16 кусочков отложить.

Нижний пласт бисквита намазать сливочным кремом и разложить на нем остальные кусочки ананаса, после чего покрыть их тонким слоем крема и положить на него следующий пласт бисквита. Его также намазать кремом и накрыть последним пластом бисквита.

Верх и бока торта намазать тонким слоем крема и жареными миндальными хлопьями. Оставшийся крем переложить в кондитерский мешок и выдавить на торт 16 кремовых розочек, каждую из которых украсить кусочком ананаса и глазированной черешней.

ТВОРОЖНЫЙ С ВИНОГРАДОМ

Коржи: *4 яйца, 120 г сахара, 120 г муки высшего сорта, 60 г картофельного крахмала, 1 чайная ложка разрыхлителя, масло для смазки формы.*

Начинка: *500 г творога, 150 г сахара, 2 желтка, сок 1 лимона, 6 пластинок желатина, 1/4 л жирных сливок, 300 г светлых ягод винограда, 300 г темных ягод винограда, 1 пакетик*

бесцветной помады для торта.

Для украшения: *100 г миндальных хлопьев.*

Духовку разогреть до 200 градусов.

Желтки отделить от белков. Желтки с половиной сахара и 2 столовыми ложками теплой воды растереть добела. Белки со второй половиной сахара взбить в тугую пену и осторожно смешать с желтками. Добавить муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто выложить в форму и выпекать 25–30 минут, после чего остудить и дать 2 часа постоять.

Творог смешать с желтками, лимонным соком и сахаром. Желатин замочить и развести в небольшом количестве горячей воды. Сливки взбить, добавить желатин и осторожно смешать с творогом.

Бисквитную основу разрезать, прослоить творожным кремом, сверху уложить промытые и стекшие ягоды винограда и полить помадой для торта. По бокам торт обсыпать миндальными хлопьями.

ИЗ КРЫЖОВНИКА

Основа: *6 желтков, 150 г сахара, 6 белков, 150 г муки высшего сорта, 60 г картофельного крахмала, 50 г очищенного молотого миндаля, 50 г масла, масло для смазки формы.*

Прослойка: *150 г марципана, 40 г рома, 4 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сахарной пудры.*

Начинка: *500 г крыжовника, 1/8 л воды, 4 столовые ложки сахара, 4 белка, 170 г сахара, 1/2 стручка ванили.*

Для украшения: *100 г жареных миндальных хлопьев.*

Основа. Духовку разогреть до 180 градусов, форму смазать маслом.

Желтки растереть добела вместе с 1/3 сахара. Белки с остальным сахаром взбить в тугую пену. Муку просеять и смешать с картофельным крахмалом и молотым миндалем. Туго взбитый белок соединить с растертым желтком, перемешать, добавить муку, смешанную с миндалем и картофельным крахмалом, и в конце влить растопленное масло. Тесто вылить в форму, выровнять верх и выпекать 25–35 минут. Готовому бисквиту дать остыть и отстояться 2 часа.

Прослойка. Марципан с ромом, сахаром и водой растереть в гладкую массу. Основу торта разрезать поперек, нижний пласт намазать марципановой массой и накрыть вторым пластом.

Начинка. Крыжовник (промытый, очищенный от плодоножек и стекший) положить в кипящую воду с сахаром, убавить жар и 10

минут потомить, затем процедить и дать стечь.

Белки с сахаром взбить в тугую пену и добавить сердцевину стручка ванили.

Верх торта выложить крыжовником, оставив 16 ягод для украшения.

Крыжовник покрыть туго взбитым белком (часть белка отложить в кондитерский мешочек).

Духовку разогреть до 250 градусов.

На верх торта выпустить из мешочка взбитый белок от центра к краям в виде 16 гирлянд с розочками на концах, затем торт ненадолго поставить в духовку, чтобы безе подрумянилось. Вынув из духовки, украсить каждую розочку на торте крыжовником, а верх и бока торта обсыпать миндальными хлопьями.

ЧЕРНИЧНЫЙ

Корж: *80 г масла, 40 г сахарной пудры, 1 желток, 160 г муки, щепотка соли.*

Начинка: *500 г черники, 20 г апельсинового ликера, 8 пластин белого желатина, 1/2 л жирных сливок, 100 г жареных миндальных хлопьев, 50 г сахара.*

Из масла, сахарной пудры, желтка, муки и щепотки соли приготовить песочное тесто, накрыть и поместить на 1 час в холодильник.

Чернику промыть, дать стечь, полить ликером и дать настояться 30 минут.

Песочное тесто раскатать и выложить на форму для торта; выпекать 15 минут при 220 градусах. Остудить.

Желатин замочить в холодной воде; когда набухнет – отжать и растворить в небольшом количестве воды на горячей водяной бане.

Сливки с сахаром взбить в густую пену, добавить желатин, 3/4 черники и перемешать.

Стенки формы выстелить фольгой и наполнить выпеченный корж взбитыми черничными сливками. Оставшейся черникой выложить верх торта и поместить торт в холодильник для застывания. Верх торта посыпать миндальными хлопьями.

ЮЖНЫЙ

Тесто: *1,5 стакана сметаны, 100 г масла, 2 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 чайной ложки соли.*

Замесить густое тесто, как на пельмени. Выпечь 6 коржей: 4 тонких и 2 потолще. Остывшие два толстых коржа промазать кремом, посыпать сверху крошкой, украсить черносливом и поместить под пресс.

Крем: *500 г чернослива, 2 стакана сахара, 200 г сметаны, 300 г сливочного масла.*

Сварить 500 г чернослива, перекрутить на мясорубке, смешать с 1 стаканом сахара;

200 г сметаны взбить с 1/2 стакана сахара;

300 г размягченного масла взбить с 1/2 стакана сахара;

4 тонких коржа раскрошить и перемешать со всем остальным.

Суперторты? Это возможно

ТОРТ «СНЕЖНЫЙ»

Тесто: *4 яйца, 4 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сахара.*

Яйца взбить с сахаром, добавить муку и из полученной массы испечь бисквит.

Крем: *Полкило творога, 4 столовые ложки муки, 1 банка компота из персиков, 3 столовые ложки желатина, 3/4 стакана жирных сливок, ванильный сахар, сахарная пудра.*

Творог два раза пропустить через мясорубку. Персики вынуть из компота и дать соку стечь. Сок от персиков смешать с творогом, добавить сахарную пудру, ванильный сахар и разведенный в воде желатин.

Все компоненты перемешать до получения однородной массы. Сливки взбить, соединить с творожной массой и перемешать.

Бисквит положить в форму для выпечки, пропитать ликером или водкой, смешанной с водой и сахаром. Кусочки персиков выложить на бисквит и залить творожной массой.

Форму поставить в холодильник на 6 часов, чтобы творожная масса застыла.

Сверху торт можно украсить оставшимися персиками и залить фруктовым желе.

ПРАВИТЕЛЬСТВЕННЫЙ

Тесто: *200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 2 стакана муки.*

Масло натереть на терке, добавить муку и сметану, замесить тесто. Тесто разделить на 6 частей и на 2 часа положить в холодильник. Затем вынуть и раскатать почти прозрачные коржи; выпекать до рыжеватого цвета.

Коржи промазать разным кремом: 1-й – желтковым, 2-й – лимонным, 3-й – желтковым, 4-й – белковым, 5-й – лимонным, 6-й – белковым.

Крем белковый: *взбить 2 белка и 1/2 стакана сахара.*

Крем желтковый: *5 желтков, 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара.*

Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло и

хорошо растереть.

Крем лимонный: *1 лимон, 1/2 стакана сахара.*

Лимон натереть с кожурой на мелкой терке и добавить сахар.

ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Тесто: *1 стакан сахара, 130 г масла, 4 яйца, 1 чайная ложка соды, 3 чайных ложки какао, 1 стакан муки.*

Масло растопить, всыпать сахар и перемешать. По одному влить яйца, соду погасить уксусом, постепенно всыпать муку. Тесто разделить на 2 части, в одну добавить какао. Выпечь 2 коржа. Остывшие коржи разрезать каждый на 2 части и промазать кремом слоем в 1,5–2 см. Верх и бока торта покрыть глазурью.

Крем: *300 г масла, 1 стакан сахара, 2 лимона, 2 стакана молока, 3 столовые ложки манной крупы.*

Из молока и манной крупы сварить манную кашу. На мелкой терке натереть лимоны вместе с кожурой и положить в остывшую кашу. Туда же частями положить масло с сахаром. Крем взбить и поставить на холод на 20 минут.

ТОРТ «ВОЗДУШНЫЙ»

Тесто: *1 упаковка (10 плиток) мороженого слоеного теста.*

8 плиток теста разморозить. Духовку нагреть до 200 градусов. Сделать 2 квадратных коржа, уложив встык по 4 плитки теста. Края слегка смочить водой и крепко сдавить. Коржи выложить на противни, покрытые вощенкой, и выпекать 15 минут. Корж покрыть половиной крема, сверху разложить бисквитное печенье и полить коньяком или ромом. Поверх всего выложить оставшийся крем и прикрыть вторым коржом, слегка надавив на него.

Шоколад натереть на крупной терке и посыпать торт. Поставить на 2 часа в холодильник.

Крем: *6 яиц, 4 столовые ложки муки, 125 г сахара, пол-литра молока, 200 г сливок, 1 пакетик ванильного сахара, 200 г бисквитного печенья, 30 мл рома или коньяка.*

6 желтков взбить с сахаром для получения густого крема. Муку просеять над взбитыми желтками и добавить молоко. Смесь варить в течение 2 минут, постоянно помешивая, затем остудить.

Сливки взбить с ванильным сахаром до образования густой пены, затем осторожно ввести в охлажденный крем.

Для украшения: *100 г молочного шоколада.*

ПЕРСИК

Тесто: *60 г пшеничной муки, 60 г ржаной муки, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 1 столовая ложка какао, соль, 1/8 л воды.*

Вскипятить воду с маслом и щепоткой соли. Оба сорта муки просеять, всыпать в воду и опять поставить на огонь. При нагревании смесь помешивать до тех пор, пока тесто не превратится в плотный комок, а на дне кастрюли не образуется налет.

Массу выложить в миску, сразу же разбить в нее 1 яйцо и перемешать. Дать массе слегка остыть, после чего вбить в нее еще 2 яйца, а 4 смешать с какао и тоже вылить в миску.

Духовку нагреть до 220 градусов. 1/3 массы выложить в форму для выпечки, смазанную маргарином и посыпанную мукой, и выпекать на среднем огне 20 минут, пока корж не станет светло-коричневым. Так же испечь еще 2 коржа. Дать им остыть.

Начинка: *500 г персиков, сок половины лимона, 4 столовые ложки меда, 2 столовые ложки ликера, 3 столовые ложки кокосовой стружки, 1/2 л сливок.*

Персики обдать кипятком, очистить от кожуры, удалить косточки и порезать соломкой. **(Примечание:** можно использовать консервированные персики – им нужно дать стечь.)

Лимонный сок, мед, ликер и 6 столовых ложек воды довести до кипения. Выложить в смесь персики и оставить пропитаться на 3 минуты, после чего вынуть шумовкой. Оставшийся сироп уварить при сильном кипении до 2 столовых ложек.

Кокосовую стружку обжарить без добавления жира до золотистого цвета. Сливки взбить в стойкую пену, смешать с сиропом, 1/3 смеси наполнить кондитерский мешочек.

Ломтики персика (несколько штук отложить) смешать с остатком сливок. Намазать смесью 2 коржа, положить один на другой и покрыть третьим.

По краю торта выдавить из мешочка цветочки и украсить оставшимися ломтиками персика. Посыпать торт кокосовой стружкой.

ЛИМОННЫЙ

Тесто: *100 г масла, 200 г муки, 1/4 чайной ложки сметаны, 1/4 чайной ложки соды, соль, 1 столовая ложка сахара.*

Масло и муку нарубить, добавить соль, сахар, соду, сметану и замесить тесто. Тесто выложить в форму равномерным пластом; по краям сделать бортики высотой 2 см. Пласт в нескольких

местах проколоть вилкой и испечь до получения светло-золотистого цвета.

Готовую испеченную форму из теста заполнить кремом. Белки взбить в пену с сахарной пудрой, осторожно добавить лимонный сок, после чего нанести полученной массой узор на торт и поставить в негорячую духовку, чтобы глазурь подрумянилась.

Крем: *3 желтка, сок и цедра 1 лимона, 1,5 стакана крахмала, 200 г сахара, 2 стакана кипятка.*

Желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру и крахмал. Все перемешать и разбавить половиной стакана холодной воды. Массу залить кипятком и варить на слабом огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока крем не загустеет.

Глазурь: *100 г сахарной пудры, 3 белка, 1 чайная ложка лимонного сока.*

НАПОЛЕОН

Тесто: *1 пачка маргарина, 1 яйцо, 2 стакана муки, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, 1/2 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли.*

На стол высыпать муку и порубить с маргарином.

В воде смешать яйцо с лимонной кислотой и солью. Полученную смесь вылить в тесто, перемешать. Из теста накатать 7 колобков, положить их на 30 минут в холодильник. Достав из холодильника, каждый колобок раскатать в тонкий корж и испечь. 6 коржей, промазывая кремом, сложить друг на друга, а седьмой корж искрошить, и крошкой посыпать верх торта.

Крем: *1 банка сгущеного молока, 300 г масла, взбить.*

СЕНТ-ОНОРЕ

Корж: *80 г масла, 40 г сахара, 1 желток, 160 г муки.*

Начинка: *70 г масла, 1/4 л воды, 200 г муки, щепотка соли, 4 яйца, 1/2 л молока, сердцевина от 1 стручка ванили, 5 желтков, 180 г сахара, 1 пакетик порошка для ванильного пудинга, 5 белков, 100 г мармелада (лучше абрикосового).*

Из масла, сахара, желтка и муки замесить песочное тесто, накрыть и поместить на 30 минут в холодильник, после чего раскатать в лепешку диаметром 25 см и поместить на противень.

Разогреть духовку до 210 градусов.

Воду с маслом и солью довести до кипения, насыпать

просеянную муку и замесить заварное тесто. Снять с плиты, остудить и по одному подмешать в массу все яйца.

Массу положить в кондитерский мешок, выпустить на песочное тесто по боковой поверхности, а также отдельно на противень 10 маленьких заварных шариков (для украшения торта). Выпекать 15–20 минут.

Молоко с ванилью вскипятить. Желтки с сахаром и порошком для пудинга взболтать и подмешать в кипящее молоко. Белки взбить в тугую пену и смешать с остывшим пудингом. Выпеченную основу наполнить кремом, сверху по краям уложить шарики. Боковую поверхность и шарики смазать горячим мармеладом.

МИНДАЛЬНЫЙ

Основа: *200 г муки-крупчатки, 100 г масла, 40 г сахара, 1 желток, щепотка соли, 1 столовая ложка холодной воды.*

Начинка: *70 г мармелада (лучше абрикосового), 1 яйцо, 2 желтка, 250 г сахара, щепотка соли, 1 столовая ложка муки, 300 г очищенного молотого миндаля, 50 г масла, 4 белка.*

Муку просеять на доску, добавить сахар, масло, соль, желток, воду и замесить тесто. Накрыть и поместить на 2 часа в холодильник, после чего раскатать в пласт толщиной 4–5 мм и выложить им дно и стенки формы. Дно теста промазать мармеладом.

Смешать желтки, яйцо, просеянную муку, соль, 150 г миндаля и 50 г сахара.

Два белка и 50 г сахара взбить в тугую пену и подмешать в миндальную массу, после чего туда же добавить растопленное масло. Всю начинку положить на тесто в форме и поставить в духовку на 45 минут.

Оставшиеся белки и сахар взбить в стойкую пену, добавить миндаль и намазать этой смесью горячий торт, после чего торт поставить еще на 15 минут в духовку, разогретую до 210 градусов.

ВИШНЕВЫЙ

Коржи: *100 г сахара, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 70 г очищенного молотого миндаля, 100 г шоколадного порошка, 50 г муки высшего сорта, 50 г картофельного крахмала, 2 чайные ложки разрыхлителя.*

Начинка: *7 столовых ложки вишневого ликера, 1/2 л жирных сливок, 750 г вишен из компота, 1 столовая ложка струганного шоколада, масло для смазки формы.*

Форму для торта смазать маслом. Духовку разогреть до 180 градусов. Масло, сахар и ванильный сахар взбить в пену, постепенно добавляя яйца, миндаль, шоколадный порошок, и в заключение – просеянную муку, смешанную с картофельным крахмалом и разрыхлителем. Тесто переложить в форму и поставить в духовку на 30–40 минут. Готовый бисквит остудить, оставить вылежаться 12 часов, после чего разрезать его поперек на 3 пласта. Нижний пласт полить вишневым ликером.

Сливки с сахаром взбить в густую пену. Вишне дать стечь.

Пласты складывать друг на друга. Два пласта бисквита намазать 2-сантиметровым слоем взбитых сливок и сверху каждого слоя выложить вишни без косточек. Верхний пласт намазать только взбитыми сливками и украсить струганным шоколадом.

Сверху по окружности торта из кондитерского мешка выпустить 16 розочек из взбитых сливок и каждую увенчать вишней.

ДЕСЕРТЫ

Привет от Санта-Клауса. Мороженое

ПЛОМБИР СЛИВОЧНО-МИНДАЛЬНЫЙ С ФРУКТАМИ

3 стакана молока, 100 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 1 стакан сахара, 6 желтков, 2 стакана сливок, 0,5 стакана сахара.

Миндаль смолоть, залить молоком и отжать через салфетку, затем повторить это дважды.

Молоко соединить с миндалем, подсахарить, добавить растертые с сахаром желтки, взбить (не доводя до кипения) на плите в пену и остудить.

Массу соединить со сливками, взбитыми с сахаром, выложить в форму и заморозить.

Подавая, выложить на блюдо и украсить засахаренными фруктами.

АНАНАСНОЕ

1,5 стакана сахара, 1,2 кг свежего ананаса.

Ананас очистить, кожуру разварить и протереть. Ананас натереть, соединить с пюре из кожуры.

Полученную смесь развести кипятком так, чтобы общий объем составил 6 стаканов. В приготовленную массу всыпать сахар, перемешать и заморозить.

ВОЗДУШНОЕ

200 г любого мороженого, 4 белка.

Приготовить мороженое по любой рецептуре (можно использовать также готовое).

Добавить в него взбитые белки и взбивать в холодном месте до тех пор, пока не вспенится.

Полученной массой наполнить стаканчики и сразу подавать на стол.

ЯБЛОЧНОЕ

3 лимона, 1,2 кг сочных спелых яблок, 1,5 стакана сахарной пудры.

Яблоки мелко нарезать, залить кипятком и оставить остывать под крышкой.

После этого отвар протереть, добавить лимонный сок и, если объем составит менее 5,5 стакана, долить холодной кипяченой воды.

Всыпать сахарную пудру, размешать, переложить в мороженицу и заморозить.

КРЕМ-БРЮЛЕ

6 желтков, 1,5 стакана сахара, 4,5 стакана сливок, 0,75 стакана воды.

Полстакана сахара высыпать на сковородку, подрумянить, залить кипятком и размешать до полного растворения. Желтки растереть с остальным сахаром, развести стаканом сливок, добавить сироп, остальные сливки и взбивать на плите до загустения.

Затем остудить, помешивая, и заморозить.

ПЛОМБИР ЭКОНОМИЧНЫЙ

3 желтка, 0,5 стакана сахара, 3 стакана молока, 3 чайные ложки крахмала, 1 стакан сливок, 0,5 стакана сахарной пудры, ванилин.

Молоко (полстакана) смешать с крахмалом. Остальное молоко вскипятить и, не снимая с плиты, влить в него тонкой струйкой, помешивая, холодное молоко с крахмалом. Когда закипит и загустеет, снять с плиты.

Желтки растереть с сахаром и ванилином, взбить на плите, не доводя до кипения, и, когда остынет, соединить с молоком и взбитыми с сахарной пудрой и ванилином сливками. Заморозить.

Подавая на стол, посыпать свежими ягодами или полить вареньем.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ КЛУБНИКИ С ПРОСТОКВАШЕЙ

500 г клубники, 20 г желатина, 130 г сахара, 150 г простокваши, сок и тертая цедра 1 лимона, 200 г сливок.

Желатин замочить в холодной воде. Клубнику мелко нарезать. Ягоды с сахаром разогреть и варить на медленном огне 2–3 минуты.

Отжатый желатин развести в 3 столовых ложках горячей воды и влить в ягоды. Массу охладить, добавить простоквашу, сок и цедру лимона, и все перемешать. Сливки взбить, смешать с массой.

Смесь перелить в форму и поставить в холодильник на 4–5 часов.

ПАРФЕ ВАНИЛЬНОЕ

350 г сливок, 75 г сахара, 75 мл молока, 2 яйца, ваниль (по вкусу).

Яичные желтки растереть с сахаром и ванилью, соединить с горячим молоком, проварить смесь до загустения, а затем процедить и охладить. Во взбитые сливки влить охлажденную смесь, тщательно размешать и разлить в подготовленные формы для замораживания.

ПАРФЕ ОРЕХОВОЕ

300 г сливок, 75 г сахара, 60 мл молока, 1 яйцо, 50 г ядер грецких орехов.

В яичные желтки положить сахар, подготовленные и измельченные орехи и все вместе тщательно растереть. Полученную массу развести горячим молоком, проварить до загустения и охладить. Во взбитые сливки влить охлажденную смесь, размешать и разлить в подготовленные формы. Заморозить в холодильнике.

ПЛОМБИР С РИСОМ И ЦУКАТАМИ

400 г цукатов, 1 стакан сахара, 0,75 стакана риса, 2 стакана сливок, ванилин.

Рассыпчатый отваренный рис остудить и смешать с нарезанными кубиками цукатами.

Желтки растереть с сахаром и ванилином и влить понемногу сливки, продолжая растирать. Массу взбить на плите до загустения (не кипятить), перемешать с рисом и цукатами, после чего выложить в форму и заморозить.

ПАРФЕ КОФЕЙНОЕ

350 г сливок, 75 г сахара, 75 мл молока, 1 яйцо, 20 г кофе.

В горячее молоко всыпать молотый натуральный кофе, кипятить 5 минут, а затем дать настояться.

Яичные желтки, растертые с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения, затем охладить.

Охлажденную смесь ввести во взбитые сливки, разлить в подготовленные формы и заморозить.

ПАРФЕ ШОКОЛАДНОЕ

325 г сливок, 75 г сахара, 75 мл молока, 1 яйцо, 15 г какао-порошка.

В смешанные с сахаром яичные желтки всыпать какао или шоколад в порошке, хорошо растереть, развести массу горячим молоком, проварить и охладить.

Соединить яично-молочную смесь со взбитыми сливками, разлить парфе в подготовленные формы и заморозить.

Сладкая команда. Безе и фруктовые кремы

КОФЕЙНЫЕ БЕЗЕ С МОРОЖЕНЫМ

Продукты на 15 штук: *8 белков, 375 г сахара, 1 столовая ложка растворимого кофе, 30 г картофельного крахмала, 1/4 л жирных сливок, 3 столовые ложки сахара, 200 г вишни из компота, 2 больших упаковки «семейного» мороженого.*

Противень застелить пергаментной бумагой, духовку разогреть до 100 градусов.

Белки и половину сахара взбить в тугую пену, добавить остальной сахар и картофельный крахмал. Взбитую массу переложить в кондитерский мешочек, и высадить на противень 15 розочек.

Поставить в духовку и подсушивать с приоткрытой дверцей 8 часов.

Растворимый кофе развести 1 столовой ложкой горячей воды и остудить.

Сливки с 3 столовыми ложками сахара взбить в крутую пену и подмешать в нее кофе. Из кондитерского мешочка выпустить на безе колечки из взбитых сливок. Внутрь кольца положить по несколько вишен, а так же шарики мороженого.

Сверху безе тоже украсить несколькими вишнями.

МИНДАЛЬНОЕ БЕЗЕ

6 белков, 100 г сладкого и 1 шт. горького миндаля, 0,75 стакана сахара.

Миндаль смолоть, смешать с сахаром и взбитыми белками. Затем выложить на смазанный маслом и покрытый пергаментом противень небольшими кучками и подсушить в духовке на медленном огне.

БЕЗЕ «ЭКЗОТИКА»

Продукты на 14 штук: *8 белков, 175 г сахарной пудры, 200 г сахара, 30 г картофельного крахмала, 3 столовые ложки сахара, 1/4 л жирных сливок, 6 плодов киви, 2 большие упаковки фруктового мороженого.*

Противень застелить пергаментной бумагой, духовку

разогреть до 100 градусов.

Белки взбить в тугую пену вместе с сахаром, затем осторожно подмешать к ним сахарную пудру, какао-порошок и картофельный крахмал.

Из кондитерского мешочка выпустить взбитый белок на противень в виде 14 овалов одинаковой величины. Безе поставить в духовку и подсушивать 8 часов с открытой дверцей.

Сливки с 3 столовыми ложками сахара взбить в крутую пену. С помощью кондитерского мешочка выпустить на остывшие безе колечки из взбитых сливок. Киви очистить, нарезать кружочками и уложить поверх взбитых сливок. Сверху на каждое пирожное положить по толстому брусочку фруктового мороженого.

ФРУКТОВЫЙ КРЕМ С ИНЖИРОМ

500 г инжира, 6 листов белого желатина, 1/2 л сухого белого вина, 4 столовых ложки сахара, сок 2 лимонов, 200 г сливок, 400 г коньяка, 2 столовых ложки шоколадных крошек.

Инжир размачивать в течение 12 часов, варить в этой же воде до мягкости 40 минут. Желатину дать набухнуть в холодной воде. Смешать белое вино с сахаром, коньяком и лимонным соком и подогреть, пока не растворится весь сахар. Добавить желатин. Когда жидкость загустеет, добавить инжир.

Взбить 6 столовых ложек сливок, остальные – смешать с желе перед тем, как оно окончательно застынет.

Готовое желе украсить взбитыми сливками и посыпать шоколадом.

КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ С ВИШНЯМИ

500 г вишни, 1 столовая ложка сахара, 1/2 стакана красного вина, 6 листов белого желатина, 3 яйца, 100 г сахара, 1/4 л молока, стручок ванили, 1/2 стакана сливок, 1 столовая ложка тертого шоколада.

Из вишен удалить косточки, залить вином с сахаром и подогревать в течение 4 минут, после чего остудить. Вино слить. Разрезать стручок ванили пополам и выжать содержимое в молоко.

Отделить белок от желтка. Желток смешать с сахаром и добавить в молоко. Загустить желатином. Получившийся крем остудить.

Белок взбить с сахаром. Добавить сливки и белок в крем.

Разложить 1/2 крема по 4 бокалам, сверху выложить вишни и покрыть слоем оставшегося крема, затем поставить в холодильник и дать окончательно застыть. Оставшиеся сливки хорошо взбить и украсить ими десерт. Сверху посыпать шоколадом и украсить несколькими вишнями.

КРЕМ СМОРОДИНОВЫЙ

500 г красной смородины, сок 1 лимона, 1/4 л воды, 200 г сахара, 2 листа красного желатина, 1/2 стакана сливок.

Смородину залить водой, добавить сахар и лимонный сок. Размягчать смородиновую смесь на медленном огне в течение 15 минут, прикрыв крышкой.

Желатин замочить в холодной воде. Отложить 14–16 штук ягод. Оставшиеся ягоды протереть, смешать с сиропом, загустить желатином и остудить.

Взбить 4 столовые ложки сливок, остальные сливки смешать с желе. Крем разложить на 4 порции и поставить в холодильник, затем украсить взбитыми сливками и положить сверху каждой порции по несколько ягод.

КРЕМ ПО-РУССКИ

4 желтка, 4 столовых ложки сахара, 1/4 л сливок, 3 столовые ложки рома, 1 столовая ложка сахарной пудры, 4 виноградины для украшения.

Желтки смешать с сахаром до образования крема. Постепенно добавить ром. Взбить 4 столовые ложки сливок. Остальные сливки добавить в крем. Крем разложить на 4 порции и поставить в холодильник.

Готовый крем украсить взбитыми сливками из кондитерского мешочка и положить по 1 ягоде винограда.

И бог с ней, с фигурой! Мучные десерты

ПИРОЖНЫЕ С АПЕЛЬСИНАМИ

6 желтков, 3 яйца, 300 г муки, 1 стакан сахара, ванилин, засахаренный апельсин.

Желтки и яйца растирать с сахаром и ванилином в течение 45 минут. Затем, подсыпая муку, еще 30 минут.

Противень выстелить смазанной маслом белой бумагой, вылить на нее тесто, разровнять поверхность и поставить в духовку на медленный огонь. Готовый бисквит нарезать прямоугольными кусочками, уложить на тарелку и украсить ломтиками засахаренных апельсинов.

МОРОЖЕНОЕ ЗАПЕЧЕННОЕ

150 г сахара, 4 белка, 2 чайных ложки порошка какао, 1 готовый бисквитный корж, 1 большая упаковка мороженого, 2 столовые ложки смородинового желе.

Белок взбить с сахаром в тугую пену и подмешать 1 чайную ложку порошка какао. Из бисквита вырезать прямоугольник размером 15 х 10 см, уложить на жаростойкое блюдо и намазать смородиновым желе. Сверху на корж уложить слой мороженого, затем (с помощью кондитерского мешочка) – покрытие из взбитого белка и подсушить в духовке при температуре 240 градусов.

Готовый десерт посыпать оставшимся порошком какао и подавать на стол.

СЛИВОВЫЙ РУЛЕТ

150 г манной крупы, 1/2 л молока, 3 кусочка хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, соль, 3 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка корицы, 500 г слив, 1 чайная ложка лимонной цедры, 4 столовые ложки хлебных крошек.

Разогреть молоко, всыпать манную крупу, сварить ее и остудить. От хлеба отрезать корочку, нарезать мякоть кубиками и обжарить в масле.

Смешать яйцо с сахаром, ванильным сахаром, корицей, солью и цедрой. Полученной смесью залить гренки. Удалить косточки

из слив, смешать их с манной крупой и гренками. В массу добавить такое количество хлебных крошек, чтобы тесто не приклеивалось к рукам. Сформировать рулет и положить его в кипящую подсоленную воду так, чтобы он не касался дна посуды; готовить 40 минут в слабо кипящей воде.

БЛИНЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

150 г масла, 5 яиц, 200 г муки, 350 мл воды, 250 мл молока, сок одного апельсина, 40 г сахара, натертая цедра 1 апельсина, 50 г масла, 2 столовые ложки апельсинового ликера, 2 апельсина.

Масло растопить. Смешать муку, яйца, молоко, воду и щепотку соли и хорошо взбить. Добавить растопленное масло и выпекать из полученной массы блины до золотистого цвета.

Апельсиновую цедру, сок, сахар и масло нагреть в сковороде и добавить апельсиновый ликер. Очистить кожу двух апельсинов и тонко порезать.

4 блина сложить вчетверо и положить на сковороду так, чтобы они пропитались апельсиновой смесью.

Блюдо украсить апельсинами и свежей мятой. В каждую порцию добавить по ложке апельсинового ликера.

КОРЗИНОЧКИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ КРЕМОМ

Продукты на 16 штук: *100 г сахарной пудры, 200 г масла, 1 столовая ложка молока, 1 желток, 375 г муки высшего сорта, 1/4 л апельсинового сока, 6 пластинок белого желатина, 1/4 л белого вина, 160 г сахара, 1/2 л жирных сливок, 5 г порошка какао, 1 большая упаковка двухслойного мороженого (лучше ванильно-черешневого), 50 г жареных миндальных хлопьев.*

Из сахарной пудры, масла, желтка, молока и просеянной муки замесить тесто, накрыть его и поставить на 2 часа в холодильник.

Духовку разогреть до 200 градусов. Тесто тонко раскатать, выложить в формочки и выпекать 10 минут.

Желатин замочить в холодной воде. Вино с апельсиновым соком и сахаром прокипятить и дать остыть. Желатин отжать, растворить в горячей апельсиново-винной смеси и поставить в холодильник.

Сливки взбить в крутую пену. Когда апельсиновое желе начнет застывать, подмешать в него половину взбитых сливок, заполнить полученной массой корзиночки и поставить застывать.

Оставшиеся взбитые сливки смешать с какао и сахаром, на каждый тортик положить брусочек мороженого и украсить взбитыми сливками с какао, посыпанными миндальными хлопьями.

БЛИНЫ С АБРИКОСОВОЙ НАЧИНКОЙ

125 г муки, 125 г панировки, 2 яйца, 1/2 л молока, 6 столовых ложек овсянки, абрикосовый компот, банка консервированных абрикосов, сахар или пудра, масло или маргарин, мед.

Смешать муку, панировочные сухари, соль и овсянку. В массу добавить яйца и молоко и взбить до получения пышной массы. Масло растопить. Блины выпекать до золотистого цвета.

АБРИКОСОВЫЕ КНЕДЛИКИ

500 г небольших абрикосов, по кусочку сахара на каждый абрикос, 150 г муки, 30 г масла, 2 яйца, 2 л воды, 100 г хлебных крошек, 1 чайная ложка соли, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Из абрикосов удалить косточки и положить в каждый из них по кусочку сахара.

Вскипятить 1,5 чашки воды, растопить в них 2 столовые ложки сливочного масла, всыпать муку и размешать до образования теста. Снять с плиты, немного остудить и добавить в тесто яйца. Тесто скатать в рулет и нарезать на кусочки по количеству абрикосов. Каждый кусочек теста немного размять и завернуть в него абрикос, после чего дать постоять 5 минут.

Вскипятить 2 л подсоленной воды, положить туда кнедлики, уменьшить огонь и варить примерно 10 минут. Оставшееся масло растопить и обжарить в нем хлебные крошки. Готовые кнедлики посыпать сначала крошкой, а потом – сахарной пудрой.

МОРОЖЕНОЕ-СЮРПРИЗ

50 г мармелада (лучше абрикосового), 50 г марципана, 1 столовая ложка рома, 150 г сахара, 4 белка, 50 г мелко нарубленных цукатов из корки лимона, 1 готовый бисквитный корж, 1 большая упаковка мороженого (лучше – вишневого), 12 глазированных вишен, 1 чайная ложка миндальных хлопьев.

Разогреть духовку до 240 градусов.

Смешать ром, марципан, мармелад и цукаты. Белки взбить с

сахаром в тугую пену. Из бисквитного коржа вырезать круглый пласт диаметром 12 см, положить его на жаростойкое блюдо и намазать марципановой массой. Сверху положить слой мороженого, затем с помощью кондитерского мешочка красиво оформить покрытие из взбитого белка, все посыпать миндальными хлопьями и украсить вишнями. Десерт немного подсушить в горячей духовке и, как только безе немного зарумянится, подавать на стол.

КНЕДЛИКИ С МАКОМ

Продукты на 20 штук: *30 г дрожжей, 3,5 столовой ложки сахара, 1/2 стакана теплого молока, 500 г муки, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соли, 100 г сливочного масла, цедра 1/2 лимона, 200 г повидла (лучше сливового), 2 столовые ложки рома, щепотка корицы, 100 г сахарной пудры, 200 г мака, 200 г растопленного сливочного масла.*

Дрожжи размешать с молоком, добавить 2 чайные ложки сахара и немного муки. Дать тесту 15 минут подойти, после чего добавить муку, яйца, масло, остальной сахар, цедру лимона и оставшееся молоко. Мешать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, затем поставить подходить на 1 час.

Смешать повидло с ромом и корицей. Из теста сформировать 20 кругляшей диаметром 5 см. На каждый положить 1 чайную ложку начинки, сформировать кнедлики, защипнуть и дать подойти еще 20 минут. Вскипятить подсоленную воду. Варить кнедлики 6 минут, затем перевернуть и варить еще 6 минут.

Смешать мак с сахарной пудрой. Полить готовые кнедлики маслом и посыпать маком с сахарной пудрой.

Фрукты в тесте

АБРИКОСЫ В ТЕСТЕ

1,2 кг абрикосов, 1,5–2 стакана муки, 6 яиц, 0,5 стакана сметаны, 0,75 стакана сахара, 100 г сливочного масла, ванилин, сахарная пудра.

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки и посыпать сахаром. Яйца растереть с сахаром, добавить (продолжая растирать) сметану, растертое масло, муку. Абрикосы обмакивать в тесто и обжаривать в масле. Посыпать сахарной пудрой и ванилином.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

200 г муки, 2 яйца, 1/4 л молока или белого вина, 500 г кислых яблок, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка корицы, 1 литр масла для фритюра, щепотка соли.

Яйцо разделить на белок и желток. Желток смешать с мукой и добавить молоко (вино) до получения не очень густого теста.

Яблоки, удалив сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 1 см.

Масло разогреть до 180 градусов.

Перемешать тесто и немного поднять его венчиком. Ломтики яблока окунать в тесто и обжаривать в масле, после чего выкладывать на пергамент. Готовые ломтики подержать в духовке, разогретой до 100 градусов.

Перед подачей на стол посыпать сахаром и корицей.

МЕШОЧКИ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

Блины: *150 г масла, 200 г муки, 5 яиц, 250 мл молока, 350 мл воды, соль.*

Масло растопить. Смешать муку, яйца, молоко, воду и щепотку соли и хорошо взбить. Добавить растопленное масло и выпекать из полученной массы блины до золотистого цвета.

Начинка: *500 г очищенных и разрезанных на 4 части яблок, 3 столовых ложки изюма, 3 столовых ложки рома, 30 г сахара, 1 чайная ложка желатина, сахарная пудра, цедра 1 лимона, порезанная длинными тонкими ломтиками.*

Изюм замочить в роме. Яблоки нагревать в кастрюле в течение 10 минут, помешивая, после чего снять с плиты и остудить. В яблочный соус добавить изюм, предварительно влив в него ром, сахар и 3 чайные ложки желатина. В кипящую воду на 1 минуту опустить тонкие полоски лимона.

Начинку выложить ложкой в центр блина и загнуть края. Защипнуть края, придав блину форму мешочка, и закрепить их тонкой полоской цедры лимона. Блинные мешочки обвалять в сахарной пудре и подавать на стол.

Еще чуть-чуть о сладкой жизни. Сладкие салаты

САЛАТ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

200 г винограда, 100 г слив, яблок и груш, 4 столовые ложки сахарной пудры, 1 лимон, полстакана вина.

У яблок и груш удалить сердцевину, а у слив – косточки, порезать мелкими кубиками и смешать с виноградом, сахарной пудрой, лимонным соком и мелко нарубленными грецкими орехами.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В КОРЗИНОЧКАХ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

4 апельсина, 100 г желтой черешни, 100 г розовой черешни, 100 г вишни, 100 г земляники, 4 грецких ореха.

Апельсины вымыть, нарезать на половинки так, чтобы из одного апельсина получилось по 2 корзиночки, после чего удалить содержимое, вырезав и белую мякоть. Половинки апельсиновых корок заполнить дольками апельсина, земляникой, вишней и черешней, предварительно удалив из них косточки.

Выжатый из мякоти апельсина сок налить в стаканы, украсить его кружочками апельсинов и подать вместе с фруктовым салатом.

САЛАТ ИЗ ЯБЛОК

500 г кислых яблок, 10 грецких орехов, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/4 стакана вишневого сока, ванилин по вкусу.

Яблоки промыть, разрезать, удалить сердцевину и натереть на терке или мелко нарезать. Затем смешать с мелко нарубленными грецкими орехами, ванилином, сахарной пудрой и полить вишневым соком.

САЛАТ «ФЕЙЕРВЕРК»

300 г спелой дыни, 300 г спелого арбуза, 100 г ядер грецких орехов, 1 гроздь черного винограда, 1 лимон, 100 г сахарной пудры.

Арбуз и дыню нарезать кубиками. Ядра грецких орехов раздробить на крупные кусочки, лимон нарезать вместе с цедрой кусочками, удалив семечки. Все перемешать, добавить ягоды черного винограда, засыпать сахарной пудрой и поставить на 1 час в холодильник.

Примечание. Салат можно подать в «вазе», вырезанной из целого арбуза или дыни. Мякоть «вазы» выбрать и использовать для приготовления салата.

САЛАТ ИЗ ГРУШ И ЯБЛОК

200 г груш, 200 г яблок, 50 г сока смородины или малины, 50 г сахара, 100 г сливок.

Яблоки и груши очистить, удалить сердцевину, припустить в небольшом количестве воды вместе с сахаром, после чего очистить, нарезать, добавить оставшийся сахар, сок и сливки. Все перемешать.

САЛАТ «МАЛИНА СО СЛИВКАМИ»

Смешать одну часть свежей малины с одной частью взбитых сливок и одной частью йогурта. Разложить в креманки или бокалы.

САЛАТ «ЭКЗОТИКА»

1 плод манго, 300 г ананасов, 1 киви, 200 г гранатового сиропа, 200 г апельсинового ликера, 500 г дыни, сок 1/2 лимона, 1/4 стакана сливок, 1/2 столовой ложки сахарной пудры.

Мякоть ананаса нарезать на кусочки одинакового размера. Киви и манго тонко нарезать. Гранатовый сироп смешать с апельсиновым ликером, лимонным соком и полить полученной смесью салат.

Взбить сливки, добавить сахарную пудру и продолжать взбивать еще некоторое время, затем положить взбитые сливки в салат.

САЛАТ «ВЕНЕРА МИЛОССКАЯ»

100 г розовой черешни, 100 г желтой черешни, 200 г вишни,

100 г земляники, сок 1 лимона, 1 апельсин, 100 г ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Ягоды вымыть, очистить от плодоножек. Дольки апельсина разрезать пополам, удалить из них семечки. Все соединить, добавить половинки ядер грецких орехов. Посыпать сахарной пудрой, добавить сок лимона, поставить на 1 час в холодильник.

САЛАТ «КЛУБНИКА С СЫРОМ»

Смешать 1 часть клубники с одной частью мягкого сыра и разложить в креманки.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ СО СЛИВКАМИ

2 больших апельсина, 2 кислых яблока, 200 г черного винограда, 1/4 стакана сливок, 20 г грецких орехов, 200 мл апельсинового ликера, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 пакетик ванильного сахара.

Яблоки разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Апельсины очистить и порезать их ломтиками. Ягоды винограда разрезать и удалить из них косточки.

Фрукты и грецкие орехи смешать в салатнице, взбить сливки с ванильным сахаром и заправить ими салат; затем полить апельсиновым соком с ликером.

САЛАТ ФРУКТОВЫЙ «СОЛНЫШКО»

200 г слив, 200 г абрикосов, 200 г желтой черешни, 100 г смородины, 200 г майонеза, 100 г сгущенного молока.

У абрикосов, слив и черешни удалить косточки и нарезать кусочками.

Майонез смешать со сгущенным молоком и заправить им салат.

Никаких «баунти», даешь фруктовые десерты!

АПЕЛЬСИНЫ И МАНДАРИНЫ С САХАРОМ И ВИНОМ

5 кг апельсинов или мандаринов, 200 г сахара, 50 г вина.

Очищенные от кожицы и нарезанные кружочками апельсины или мандарины (последние можно разделить на дольки) положить горкой в вазочку, посыпать сахаром и залить вином – розовым мускатом или портвейном.

Сахарный песок или сахарную пудру можно подать на розетке отдельно.

ЧЕРНОСЛИВ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

400 г чернослива, 1 стакан сахара, 10 яиц, 6 чайных ложек муки, сахарная пудра.

Чернослив отварить, протереть с двумя столовыми ложками сахара. Желтки растереть с остальным сахаром и добавить, продолжая растирать, муку, чернослив, взбитые белки. Все перемешать, выложить на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое огнеупорное блюдо и подрумянить в духовке.

Подавать горячим, посыпав сахарной пудрой с молоком или сливками.

ЯБЛОКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ТВОРОГА

500 г яблок, 1 яйцо, 150 г творога, 1,5 столовой ложки сахара, 3/4 стакана фруктового (можно ягодного) сиропа.

Промытые и очищенные яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и нафаршировать протертым творогом, смешанным с сырыми яйцами и сахаром. Яблоки с начинкой уложить на смоченный водой противень и запекать в духовке до готовности. При подаче на стол полить сиропом.

ЧЕРНОСЛИВ ФАРШИРОВАННЫЙ

30 штук чернослива, 4 столовые ложки ядер грецких орехов,

500 г сливок (сметаны), 3 столовые ложки сахарной пудры, 70 г шоколада.

Чернослив хорошо промыть, сварить до полуготовности, слить отвар и охладить. Косточки удалить, а образовавшиеся отверстия наполнить ядрами орехов, после чего фаршированный чернослив сложить по 5–7 штук в высокую посуду.

Сливки 35 %-ной жирности хорошо охладить и взбить до образования пышной массы, затем всыпать сахарную пудру и перемешать. Сливки уложить в кулек из пергамента или целлофана, выпустить их через узкое отверстие на уложенный чернослив и посыпать сверху тертым шоколадом.

Вариант: шоколад можно слегка подогреть и фигурно выпустить через узкое отверстие из целлофанового мешочка на поверхность сливок.

АБРИКОСОВОЕ ПЮРЕ В СТАКАНЧИКАХ

4 стакана пюре из свежих абрикосов, 3 белка, 1 стакан сахара.

Пюре из абрикосов смешать с сахаром и белками, взбить до побеления и слегка заморозить. Стаканчики наполнить и охладить в морозильнике.

ЧЕРНОСЛИВ ПО-ВЕНГЕРСКИ

400 г чернослива, 8 яиц, 1 стакан сахара.

Чернослив отварить, отцедить, протереть и смешать с сахаром. Яйца взбить, смешать с черносливом, положить в смазанную маслом форму, плотно закрыть крышкой, поставить в емкость с кипящей водой и варить до готовности. Выложить на блюдо и подавать с молоком или сливками.

ГОРЯЩИЙ ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ

200 г вишни, 300 г шиповника, 300 г свежего ананаса, 1 большой персик, 1/2 стакана яблочного сока, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 80 г вишневого ликера.

Из ягод удалить косточки. Нарезать ананас кубиками. Персик нарезать тонкими кусочками.

Смешать фрукты с 1 столовой ложкой сахара, залить яблочным соком, 10 минут варить на слабом огне, затем слить

сироп. Отмерить 4 столовых ложки.

Растопить масло, добавить сахар и расплавить до состояния карамели.

Разогреть фрукты в жидкой карамели. Смешать вино, ликер и сироп, подогреть на пламени свечи, залить фрукты и поджечь.

БАНАНЫ В ШОКОЛАДНОМ СОУСЕ

2 банана, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 столовая ложка апельсинового сока, 1 столовая ложка изюма, 2 столовые ложки меда, 25 г шоколада (не горького), 1/2 стакана сливок, 1 столовая ложка дробленых грецких орехов.

Бананы нарезать ломтиками. Смешать лимонный и апельсиновый сок с медом. Бананы разложить по порциям и полить смесью меда и соков. Залить изюм ромом.

Шоколад натереть, смешать со взбитыми сливками, залить изюмом с ромом и заправить сливами с шоколадом.

ОТВАРНЫЕ ФРУКТЫ

Фрукты свежие (можно сушеные), 6 столовых ложек сахара, 6 белков, 3 чайные ложки крахмала.

Фрукты отварить с сахаром, отцедить, выложить в глубокое блюдо, смазанное маслом и посыпанное мукой.

Белки взбить с сахаром, покрыть фрукты и дать слегка подрумяниться в духовке.

Если объем фруктового отвара составит менее 3 стаканов, добавить в него кипяченой воды и перемешать. Полстакана отвара остудить, смешать с крахмалом и влить, постоянно помешивая, тонкой струйкой в остальной кипящий отвар. Когда отвар закипит и загустеет, подать к фруктам.

ХОЛОДЕЦ ИЗ КЛУБНИКИ

500 г клубники, 1 стакан сахара, 1 стакан красного вина, 3,5 стакана воды.

Клубнику перебрать, промыть и протереть через сито. Выжимки положить в кастрюлю, проварить и процедить. В полученный отвар добавить сахар и вино, довести до кипения, смешать с протертыми ягодами и охладить.

ХОЛОДЕЦ ИЗ ВИШЕН

600 г вишен, 2 стакана красного вина, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана кипяченой холодной воды, лимонная кислота, корица, гвоздика.

Перебранную вишню промыть и из 1/4 части взятых ягод удалить косточки. Остальные вишни раздавить вместе с косточками, протереть через сито, выложить в чистую посуду, добавить сахар, гвоздику, молотую корицу, холодную кипяченую воду, вино, лимонную кислоту и очищенные от косточек вишни. Все хорошо смешать и полностью охладить.

ЧЕРЕШНЯНКА

500 г свежих черешен, 1 стакан сахара, 0,5 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сметаны, 7 стаканов воды.

Черешню перебрать, промыть и удалить косточки, затем переложить в кастрюлю, залить водой и варить до полного разваривания ягод. Готовый отвар протереть через сито, всыпать подсушенную пшеничную муку, смешанную с сахаром, хорошо проварить и заправить сметаной. Подавать на стол горячей.

КЛУБНИЧНЫЙ ПЕННИК

1 кг клубники (можно взять малину), 8 яичных белков, 3/4 стакана сахара, 1/2 чайной ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Ягоды перебрать, промыть и протереть через сито. Выложить в кастрюлю, добавить сахар и хорошо растереть. К массе прибавить взбитые белки, переложить в смазанную маслом форму, посыпать сахарной пудрой и запекать в духовке 20 минут.

ПОВИДЛЯНКА

200 г повидла, 40 г ядер орехов, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 2 чайные ложки сливочного масла, 4 столовые ложки манной крупы, 1 столовая ложка рома.

Повидло (фруктовое или ягодное) тщательно растереть вместе с ромом. Желтки растереть с сахаром, манной крупой и взбитыми белками, после чего добавить повидло. Массу выложить в смазанную маслом огнеупорную посуду, посыпать сахаром и

нарубленными орехами и запекать в духовке 25 минут.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ПЕННИК

6 стаканов земляники, 2 белка, 6 столовых ложек сахара, 0,5 стакана сливок 35 %-ной жирности.

Землянику перебрать, промыть и протереть через сито, затем смешать с сахаром, добавить белки и взбивать до получения густой массы. Полученную массу соединить со взбитыми сливками и охладить.

ПЕННИК ШОКОЛАДНЫЙ

3 стакана молока, 4 столовые ложки пшеничной муки, 4 столовые ложки тертого шоколада, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 6 яиц.

Растертый шоколад и муку размешать с маслом и, помешивая, развести теплым молоком.

Кастрюлю с массой поставить на небольшой огонь и, постоянно помешивая, дать массе загустеть. Снять с плиты, охладить, добавить желтки, растертые с 1 чайной ложкой сахара и взбитые в пену белки, все осторожно перемешать, выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке 20 минут на среднем огне. Подавать со сливками.

СМЕТАННЫЙ ПЕННИК

2 стакана сметаны, 5 яиц, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 стакан сахара.

Сметану смешать с пшеничной мукой и кипятить на небольшом огне, все время помешивая, чтобы не подгорела. Когда сметана загустеет, снять с огня, охладить и смешать с белками, растертыми с сахаром в густую пену.

Массу выложить в смазанную сливочным маслом огнеупорную посуду и запечь в духовке. Подавать на стол с сахарной пудрой или вареньем.

Адам + Ева = Яблочный десерт

ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

1,2 кг яблок, 3 желтка, 1,5 стакана сахара, 2 стакана сметаны.

Яблоки очистить, нарезать ломтиками. Блюдо смазать маслом, посыпать мукой, на него выложить яблочные дольки и посахарить. Сметану смешать с сахаром и желтками, облить полученной массой яблоки и поставить блюдо в духовку. Подавать с молоком или сливками.

ПЕЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ С ОРЕХАМИ

10–15 крупных яблок, 6 яиц, 1,5 стакана сахара, 300 г ядер орехов, 1 стакан молока (сливок), сахарная пудра, ванилин.

Яблоки очистить и нарезать ломтиками.

Орехи смолоть, добавить растертые с сахаром и смешанные с молоком (сливками) желтки. Яблоки уложить слоями на смазанное маслом и посыпанное мукой глубокое блюдо, покрывая каждый слой ореховой смесью. Последний ряд яблок покрыть белками, взбитыми с сахаром, и подрумянить в духовке.

Достав из духовки, посыпать сахарной пудрой и ванилином. Подавать на стол с молоком или сливками.

ЯБЛОКИ (ГРУШИ) СО СЛИВКАМИ И ОРЕХАМИ

250 г яблок или 220 г груш, 80 г сливок (сметаны), 50 г сахарной пудры, ядра грецких орехов.

Помытые, очищенные от кожицы яблоки или груши разрезать пополам, удалить семена и варить в подкисленной лимонной кислотой воде до готовности.

Сливки или сметану взбить, заправить сахарной пудрой с добавлением мелко нарезанных и поджаренных орехов. Охлажденные яблоки или груши положить в вазочки, залить подготовленными сливками или сметаной, сверху посыпать оставшимися орехами.

ЯБЛОКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

Тесто: *400 г муки, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, 12 столовых ложек воды, соль.*

Начинка: *400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 400 г сливочного масла, 12 крупных яблок, соль, 1 яйцо, сахар, 100 г коринки.*

Из муки, яйца и подсоленной воды замесить крутое тесто и раскатать лепешку величиной с тарелку. Масло сжать в комок, положить в центр теста, накрыть его тестом с четырех сторон и, слегка посыпав мукой, раскатать. Так повторить 10–12 раз. Тесто тонко раскатать, вырезать круглые лепешки.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, а образовавшиеся отверстия заполнить сахаром с коринкой. Яблоки завернуть в тесто, смазать яйцом, посыпать сахаром и подрумянить в духовке.

ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

7–8 крупных яблок, 6 яиц, 1,5 стакана сливок, 1,5 стакана муки, 0,75 стакана сахара, сахарная пудра, ванилин.

Сливки размешать с желтками, растертыми с сахаром. Всыпать в полученную массу муку и ввести взбитые белки.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и нарезать ломтиками. Обмакивая в тесто, ломтики обжаривать в кипящем масле. Посыпать сахарной пудрой и ванилином.

ЯБЛОКИ В КРАСНОМ ВИНЕ

4 яблока, 3 листа красного желатина, 1/4 л красного вина, 1/2 палочки корицы, кусочек цедры лимона, 2 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки малинового желе, 1/2 стакана молока, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/2 стакана сливок, 1 столовая ложка фисташек.

Из яблок удалить сердцевину. Замочить желатин в холодной воде.

Красное вино вскипятить с цедрой и корицей, положить яблоки и варить 10 минут на слабом огне, прикрыв крышкой. Залить желе в яблоки, вынуть цедру и корицу. Желатин влить в еще горячее вино и залить яблоки. Поставить в холодильник.

Отмерить 2 ложки молока, смешать его с ванильным порошком, вскипятить и снять с плиты.

Взбить сливки с сахаром, залить яблоки соусом и посыпать фисташками.

ЯБЛОЧНАЯ КАША С МЕДОМ

500 г яблок, 0,5 стакана пшеничной муки, 1 столовая ложка молотых сухарей, 1 чайная ложка сливочного масла, 1/2 стакана меда.

Яблоки испечь в духовке, протереть через сито, смешать с мукой, выложить в смазанную маслом кастрюлю и запекать в духовке 30 минут. При подаче на стол полить медом.

ЯБЛОКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

8—10 крупных яблок, лимонный сок, сахар.

Для сиропа: *1,5 стакана сахара, 1,5 стакана воды.*

Для желе: *13 г желатина, взбитые сливки, 2 стакана воды.*

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, посыпать сахаром, побрызгать соком лимона. Из сахара и воды приготовить сироп и слегка отварить в нем яблоки, после чего выложить их в глубокую посуду.

Желатин залить водой, нагреть до полного растворения (не кипятить!), сохранять горячим.

Кожуру и сердцевину яблок залить водой, разварить, протереть, соединить с горячим сиропом и желатином. Если объем получившейся массы окажется меньше 4,5 стакана, добавить кипятка и перемешать.

Залить яблоки, остудить и поставить в холодильник. Покрыть яблоки взбитыми сливками. Подавать с бисквитами, печеньем.

Любителям клубнички

ЗАВАРНЫЕ РОЗОЧКИ С КЛУБНИКОЙ

Продукты на 20 штук: *450 г свежемороженной клубники, 20 г рома, 4 столовые ложки сахара, 1/4 л воды, 60 г масла, щепотка соли, 4 яйца, 200 г муки высшего сорта, 1/8 л жирных сливок, 2 больших упаковки клубничного мороженого, 2 столовые ложки сахарной пудры.*

Клубнику выложить в миску, засыпать 3 столовыми ложками сахара, полить ромом и дать разморозиться.

Духовку разогреть до 230 градусов. Воду с маслом и солью довести до кипения. В кипящую воду высыпать всю муку и при непрерывном помешивании замесить густое тесто. Когда тесто перестает прилипать к ложке и стенкам посуды, переложить в миску, дать немного остыть и по одному подмешать яйца.

С помощью кондитерского мешочка высадить на противень тесто в виде 20 небольших розочек и выпекать 20 минут. Готовые розочки остудить, отрезать верх. На нижнюю часть пожить клубнику. Сливки с сахаром взбить в густую пену и выпустить их из кондитерского мешочка поверх клубники.

Сверху сливок на каждое пирожное положить шарик клубничного мороженого, накрыть верхом розочки и посыпать сахарной пудрой.

КЛУБНИКА В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

50 г клубники, 1/2 стакана сахара, 1,5 стакана молока, 3 яйца, 1 чайная ложка картофельной муки, ванилин.

Очищенную и промытую клубнику засыпать сахаром и оставить на 2 часа.

Желтки растереть вместе с сахаром, ванилью и картофельной мукой и смешать со взбитыми белками. Посуду с полученной массой поставить в посуду с кипящей водой и взбивать содержимое, постепенно вливая горячее молоко. Когда соус загустеет, посуду с ним переставить в посуду с холодной водой и продолжать взбивать до полного охлаждения. Клубнику залить готовым соусом перед подачей на стол.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ

300 г жирных сливок, 150 мл портвейна, 50 г сахарной пудры, 1 крупный лимон, 2 яичных белка, фрукты для украшения.

Лимонную корку натереть на мелкой терке и положить в небольшую миску вместе с 3 столовыми ложками лимонного сока, вином и сахарной пудрой. Дать настояться 15 минут, пока пудра не растворится.

Сливки взбить, добавить 4 столовые ложки винной смеси, все время взбивая, чтобы масса опять загустела.

Белки взбить в стойкую пену, смешать со сливочной массой и распределить по 6 стаканам. Стаканы накрыть и замораживать 6 часов. Перед подачей на стол подержать 15 минут при комнатной температуре и украсить ягодами, смазанными яичным белком и обвалянными в сахарной пудре.

КЛУБНИЧНЫЙ ШЕРБЕТ

250 г клубники, сок 1 лимона, 1/8 л розового вина, 1 белок, 100 г сахара.

Клубнику размять в пюре, смешать с остальными продуктами. Формы заполнить полученной массой и заморозить в холодильнике.

Готовый шербет выложить в бокалы и залить шампанским.

КЛУБНИЧНОЕ ЖЕЛЕ НА ВАНИЛЬНОМ КРЕМЕ

Желе: *500 г клубники, сок 1 лимона, 100 г сахара, 20 г желатина, 1/4 л белого виноградного сока.*

Клубнику вымыть и очистить, 375 г ягод размять в пюре, нагреть вместе с лимонным соком и сахаром и варить на медленном огне около 2 минут. Охладить.

Желатин замочить в холодной воде, отжать и растворить в подогретом лимонном соке. Сок с желатином добавить в ягодную массу. Оставшиеся плоды нарезать кружочками и смешать с желе. Желе залить в формочки и поставить в холодильник на 4 часа.

Ванильный крем: *2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 200 г сливок, 1/2 пакетика ванильного сахара.*

На горячей водяной бане взбить в пену яйца с сахаром, после чего охладить в холодной воде. Сливки хорошо взбить и смешать со взбитыми яйцами. Добавить ванильный сахар. Готовый ванильный крем подавать вместе с мороженым.